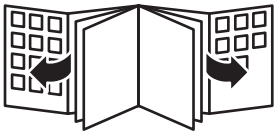
Register your product and get support at

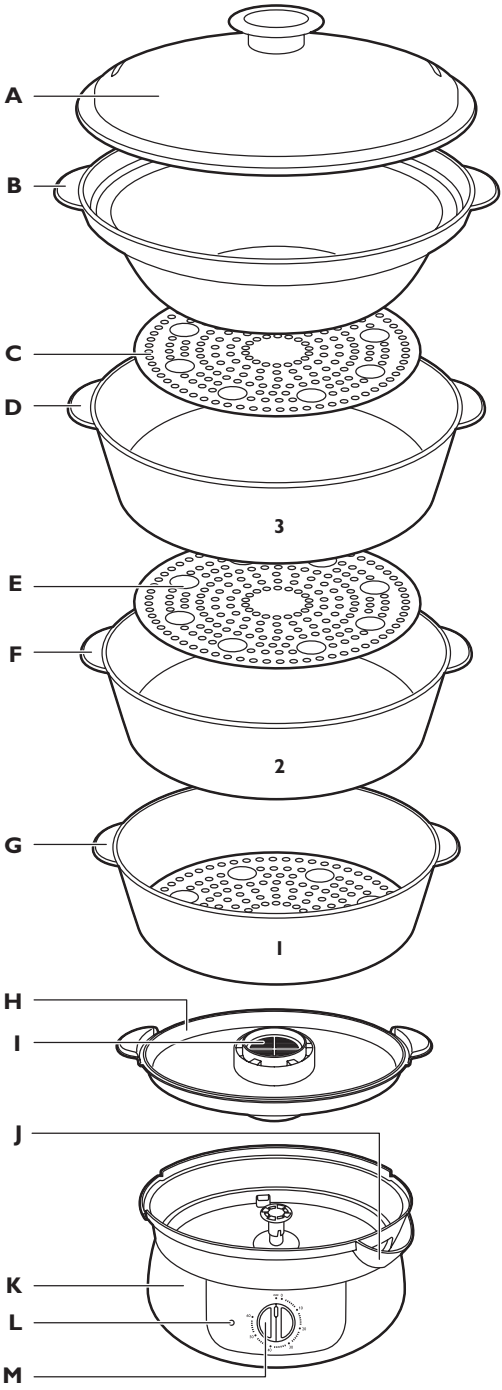
www.philips.com/welcome

HD9120

PHILIPS



1



ENGLISH 6
DANSK 14
DEUTSCH 22
ΕΛΛΗΝΙΚΑ 30
ESPAÑOL 39
SUOMI 48
FRANÇAIS 55
ITALIANO 63
NEDERLANDS 71
NORSK 79
PORTUGUÊS 87
SVENSKA 96
TÜRKÇE 104
فارسی 118
العربية 125

HD9120

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

A Lid
B XL steaming bowl
C Removable bottom
D Steaming bowl 3
E Removable bottom
F Steaming bowl 2
G Steaming bowl 1
H Drip tray
I Flavour booster
J Water inlet
K Base with water tank
L Steaming light
M Steaming time adjustment button

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the base in water or rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.
- Never use the food steamer without the drip tray, otherwise hot water splashes out of the appliance.
- Only use steaming bowls 1, 2 and 3 and the XL steaming bowl in combination with the original base.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.

Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.

- Do not expose the base of the appliance to high temperatures, hot gas, steam or damp heat from other sources than the steamer itself. Do not place the food steamer on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Always make sure the appliance is off before you unplug it.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Place the food steamer on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.
- If you use steaming bowls 2 and 3 with their removable bottoms, always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place ('click').
- Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during steaming or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.
- Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the food steamer to avoid scalding.
- Always hold the steaming bowls by one of their handles when you stir hot food or remove it from the bowls.
- Always hold the steaming bowls by their handles when the food is hot.
- Do not move the food steamer while it is operating.
- Do not reach over the food steamer while it is operating.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. Always use oven mitts when you handle hot parts of the appliance.
- Do not place the appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.
- Do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Never connect the appliance to a timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.
- There is a small sieve inside the water tank. If the sieve becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.

Automatic switch-off

The appliance switches off automatically after the set steaming time has elapsed.

Boil-dry protection

This food steamer is equipped with boil-dry protection. The boil-dry protection automatically switches off the appliance if it is switched on when there is no water in the water tank or if the water runs out during use. Let the food steamer cool down for 10 minutes before you use it again.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

1 Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

2 Wipe the inside of the water tank with a damp cloth.

Preparing for use

1 Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.

2 Fill the water tank with water up to the maximum level. With a full water tank, the steamer can steam for approximately 1 hour (Fig. 2).

Only fill the water tank with water. Never put seasoning, oil, or other substances in the water tank.

3 Place the drip tray on the water tank in the base (Fig. 3).
Never use the appliance without the drip tray.

4 If desired, put dried or fresh herbs or spices on the flavour booster to add extra flavour to the food to be steamed (Fig. 4).
Thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the exciting herbs and spices that you can put on the flavour booster. You can combine them with garlic, caraway or horseradish to enhance flavour without adding salt. We advise you to use 1/2 to 3tsp of dried herbs or spices. Use more if you use fresh herbs or spices.
For suggested herbs or spices for various types of food, see the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.

Tip: If you use ground herbs or spices, rinse the drip tray to wet the flavour booster. This prevents ground herbs or spices from falling through the openings of the flavour booster (Fig. 5).

5 Put the food to be steamed in one or more steaming bowls and/or in the XL steaming bowl (see section 'XL steaming bowl' below).

Tip: Put eggs on the egg holders to steam eggs conveniently (Fig. 6).

6 Place larger pieces of food and food that require a longer steaming time in the bottom steaming bowl.

7 Arrange the food with ample space between the pieces to allow maximum steam flow. Do not put too much food in the steaming bowls.

8 Put one or more steaming bowls on the drip tray. (Fig. 7)

Note: Make sure you place the bowls properly and that they do not wobble.
- You do not have to use all 3 steaming bowls.
- The steaming bowls are numbered. You find the number on their handles. The top steaming bowl is no. 3, The middle steaming bowl is no. 2 and the bottom steaming bowl is no. 1.
- Only stack the steaming bowls in the following order: steaming bowl 1, steaming bowl 2, steaming bowl 3.
- If you use steaming bowls 2 and 3 with their removable bottoms, always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place ('click') (Fig. 8).
- If you have removed the bottom of steaming bowl 2 only, you can still place steaming bowl 3 on top.
- If you want to steam large foods (e.g. corn cobs or yams), you can remove the bottoms from steaming bowls 2 and/or 3 to maximise the steaming space (Fig. 9).

9 Put the lid on the top steaming bowl (Fig. 10).

Note: If the lid is not placed on the steaming bowl properly or at all, the food is not steamed properly.

XL steaming bowl

The XL steaming bowl is intended for soup, stew, porridge and rice, and other food that is not suitable for steaming in the other bowls.

1 You can use the XL steaming bowl in the following combinations:
- Bowls 1 and 2 or bowls 2 and 3 (Fig. 11).
- Bowls 1, 2 and 3 (Fig. 12).

Note: The XL steaming bowl cannot be placed on top of steaming bowl 1 as it does not provide sufficient space.

2 Before you place the XL steaming bowl on top of bowl 2 or 3, you need to remove the bottoms from steaming bowls 2 or 3.

Tip: When you use the XL steaming bowl, you can reduce the steaming time by covering the XL steaming bowl with aluminium foil (Fig. 13).

Using the appliance

1 Put the plug in the wall socket.

2 Turn the steaming time adjustment knob to set the desired steaming time (Fig. 14).
- The steaming light goes on.
- Steaming starts after approx. 30 seconds.

3 When you want to steam foods that require different steaming times, start steaming the food that requires the longest steaming time in bowl 1. Set the steaming time adjustment knob to a time that you calculate by deducting the shorter steaming time from the longest steaming time. When the steaming is finished, carefully remove the lid with oven mitts and place bowl 2 containing the ingredients with the shorter steaming time on top of bowl 1. Put the lid on bowl 2 and set the shorter steaming time with the steaming time adjustment knob.

Note: Food in the top bowl takes usually a little longer to steam than food in the lower bowls.

4 If you steam large quantities of food, stir the food halfway through the steaming process. Wear oven mitts and use a kitchen utensil with a long handle.

5 When the steaming time has elapsed, you hear a bell sound and the steaming light goes off.

6 Carefully remove the lid.

Beware of hot steam that comes out of the appliance when you remove the lid.

To prevent burns, wear oven mitts when you remove the lid, the XL steaming bowl and the other steaming bowls. Remove the lid slowly and away from you. Let condensation drip off the lid into the steaming bowl. Always hold the steaming bowls by one of their handles when you remove food from the bowls. Always wear oven mitts and use kitchen utensils with long handles to remove food from the steaming bowl or bowls.

7 Remove the plug from the wall socket and let the food steamer cool down completely before you remove the drip tray.
- Be careful when you remove the drip tray, because the water in the water tank and the drip tray may still be hot even if the other parts of the appliance have cooled down already.

8 Empty the water tank after each use.

Note: If you want to steam more food, use fresh water.

Cleaning and maintenance

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

1 Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down.

2 Clean the outside of the base with a moist cloth.

Never immerse the base in water, nor rinse it under the tap.

Do not clean the base in the dishwasher.

3 Clean the water tank with a cloth soaked in warm water with some washing-up liquid. Raise the sieve in the water tank to clean it. Then wipe the water tank with a clean moist cloth.

If the sieve in the water tank becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.

4 Remove the bottoms of steaming bowls 2 and 3. Clean the steaming bowls, the XL steaming bowls, the bottoms, and the lid by hand or in the dishwasher, using a short cycle and a low temperature.

Repeated cleaning of the steaming bowls, the XL steaming bowl and the lid in a dishwasher may result in a slight dulling of these parts.

Descaling

You have to descale the appliance after it has been used for 15 hours. It is important that you descale the food steamer regularly to maintain optimal performance and to extend the lifetime of the appliance.

1 Fill the water tank with white vinegar (8% acetic acid) up to the maximum level.

Do not use any other kind of descaler.

2 Put the drip tray and steaming bowl 1 on the base properly (Fig. 7).

3 Put the lid on top of steaming bowl 1 (Fig. 10).

4 Put the plug in the wall socket.

5 Turn the steaming time adjustment knob to set a steaming time of 25 minutes.

If the vinegar starts to boil over the edge of the base, unplug the appliance and reduce the amount of vinegar.

6 When the steaming time has elapsed, unplug the appliance and let the vinegar cool down completely. Then empty the water tank.

7 Rinse the water tank with cold water several times.

Note: Repeat the procedure if there is still some scale in the water tank.

Storage

1 Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance (see chapter 'Cleaning').

2 Place the bottoms in steaming bowls 2 and 3.

3 Place steaming bowl 3 on the drip tray.

4 Place steaming bowl 2 in steaming bowl 3. Place steaming bowl 1 in steaming bowl 2. (Fig. 15)

5 Place the XL steaming bowl on the other steaming bowls.

6 Place the lid on the XL steaming bowl.

7 To store the mains cord, push it into the cord storage compartment in the base (Fig. 16).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 17).

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The steamer does not work.	The steamer is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	There is no water in the water tank.	Fill the water tank.
	You have not turned the steaming time adjustment knob to the desired steaming time yet.	Turn the steaming time adjustment knob to the desired steaming time.
	You have not yet set a steaming time with the steaming time adjustment knob.	Set a steaming time.
Not all the food is cooked.	Some pieces of food in the steamer are larger and/or require a longer steaming time than others.	Set a longer steaming time with the steaming time adjustment knob.
		Put larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the bottom steaming bowl (no. 1).
	You put too much food in the steaming bowls.	Do not overload the steaming bowls. Cut the food into small pieces and put the smallest pieces on top.
		Arrange the food with spaces between the pieces to enable maximum flow of steam.
The appliance does not heat up properly.	You have not descaled the appliance regularly.	Descale the appliance. See chapter 'Cleaning and maintenance'.

Food table and steaming tips

The steaming times mentioned in the table below are only an indication. Steaming times may vary depending on the size of the food pieces, the spaces between the food in the steaming bowl, the amount of food in the bowl, the freshness of the food and your personal preference.

Food steaming table

Food to be steamed	Amount	Suggested herbs/spices for flavour booster	Steaming time (min)
Asparagus	400g	Lemon balm, bay leaves, thyme	13-15
Broccoli	400g	Garlic, crushed red chilli, tarragon	16-18
Cauliflower	400g	Rosemary, basil , tarragon	16-18
Chicken fillet	250g	Curry, rosemary, thyme	30-35
Fish fillet	250g	Dry mustard, allspice, marjoram	10-12
Rice	200g	-	40
	(+300ml water)		
Soup	250ml	Herbs/spices to taste	12-16
Eggs	6-8	-	15

Tips for steaming food

Vegetables and fruits

- Cut off thick stems from cauliflower, broccoli and cabbage.
- Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time, because they lose colour easily.
- Do not thaw frozen vegetables before you steam them.

Meat, poultry, fish, seafood and eggs

- Tender pieces of meat with a little fat are most suitable for steaming.
- Wash meat properly and dab it dry, so that as little juice as possible drips out.
- Always place meat below other food types.
- Puncture eggs before you put them in the steamer.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always let frozen meat, poultry or seafood thaw completely before you put it in the steamer.
- If you use more than one steaming bowl, condensation drips from the upper steaming bowl or bowls into the lower steaming bowl. Make sure the flavour of the food in the different steaming bowls go well together.
- Leave gaps between the pieces of food. Put thicker pieces nearer the outside of the steaming bowl.
- If the steaming bowl is very full, stir the food halfway through the steaming process.
- Small amounts of food require a shorter steaming time than large amounts.
- If you only use one steaming bowl, the food requires a shorter steaming time than when you use 2 or 3 steaming bowls.
- Food in the lowest steaming bowl is ready more quickly than food in the higher steaming bowls. If you use more than one steaming bowl, let the food cook 5-10 minutes longer. Make sure that the food is well done before you eat it.
- You can add food during the steaming process. If an ingredient needs a shorter steaming time, add it later. Make sure that the food is well done before you eat it.
- If you lift the lid, steam escapes and steaming takes longer.
- If the food is not done, set a longer steaming time. You may need to put some more water in the water tank.

Flavour Booster

- Thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the herbs and spices that you can put in the Flavour Booster. You can combine them with garlic, caraway or horseradish to

enhance flavour without adding salt. We advise you to use 1/2 to 3tsps of dried herbs or spices. Use more if you use fresh herbs or spices.

Note: For more tips about herbs, and spices to use in the Flavour Booster, see the food steaming table above.

Sweet desserts

- Add some cinnamon to desserts to enhance sweetness instead of adding more sugar.

Tips for XL steaming bowl

- When you prepare soup or stew that requires a longer cooking time, we advise you to cover the XL steaming bowl with aluminium foil before you put the lid on it.
- You can use the XL steaming bowl to prepare chicken broth, couscous, stew or to poach fish in water.
- You can also use the XL steaming bowl to warm up ready-made soup.

Recipes

For recipes, consult the recipe booklet or visit our website www.philips.com/kitchen.

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

A Låg
B XL dampskål
C Aftagelig bund
D Dampskål 3
E Aftagelig bund
F Dampskål 2
G Dampskål 1
H Drypbakke
I Smagsfremmer
J Vandindtag
K Basisenhed med vandbeholder
L Dampindikator
M Knap til justering af dampningstid

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

- Apparatet må ikke kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse. Kontroller altid, at stikket er sat ordentligt i stikkontakten.
- Brug aldrig apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Hold netledningen uden for børns rækkevidde. Lad aldrig netledningen hænge ud over kanten af (køkken)bordet, hvor apparatet er placeret.
- Damp aldrig frosset kød, fjerkræ eller skaldyr. Optø altid disse ingredienser helt, før du damper dem.
- Brug aldrig steameren uden en drypbakke, da det varme vand ellers kan sprøjte ud af apparatet.
- Brug kun dampskålene 1, 2 og 3 og XL dampskålen med den originale basisenhed.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.

Forsigtig

- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamationsretten i så fald bortfalder.

- Udsæt ikke apparatets bund for høje temperaturer, varm luft, damp eller fugtig varme fra andre kilder end steameren selv. Stil ikke steameren på eller i nærheden af ovn eller kogeapparat, der er i brug eller stadig er varmt.
- Sørg altid for, at apparatet er slukket, før du tager stikket ud af stikkontakten.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet afkøle, før det rengøres.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis det anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Anbring steameren på et stabilt, plant underlag, og sørg for, at der er mindst 10 cm luft omkring det for at undgå overophedning.
- Hvis du bruger dampskål 2 og 3 med de aftagelige bunde, skal du altid sørge for, at bundens kant peger opad, og at bunden låses på plads ("klik").
- Vær opmærksom på den varme damp, der kommer ud af steameren under dampning, eller når du fjerner låget. Brug altid køkkenredskaber med langt skaft, når du ser til maden.
- Vær forsigtig, når du tager låget af, og bevæg det i retning væk fra kroppen. Lad kondensvand fra låget dryppe ned i steameren for at undgå skoldning.
- Hold altid dampskålene i et af håndtagene, når du rører rundt i varm mad eller fjerner maden fra skålene.
- Hold altid dampskålene i håndtagene, når maden er varm.
- Flyt ikke steameren under brug.
- Ræk ikke ind over steameren under brug.
- Rør ikke ved apparatets varme flader. Brug altid grydelapper, når du rører ved apparatets varme dele.
- Undlad at stille apparatet i nærheden af eller under genstande, der kan tage skade af damp, såsom murværk og skabe.
- Brug ikke apparatet i nærheden af brandbare dampe og/eller dampe, der udgør en eksplosionsfare.
- Slut aldrig apparatet til en timer eller et fjernbetjeningssystem for at undgå farlige situationer.
- Der er en lille si inde i vandbeholderen. Hvis sien løsnes, skal den opbevares utilgængeligt for børn for at undgå, at de kommer til at sluge den.

Auto-sluk

Apparatet slukker automatisk, når den indstillede dampningstid er gået.

Sikring mod tørkogning

Steameren er udstyret med en beskyttelsesfunktion mod tørkogning. Denne beskyttelsesfunktion slukker automatisk apparatet, hvis det er tændt, uden der er vand i vandbeholderen, eller hvis steameren løber tør for vand under brug. Lad steameren køle af i 10 minutter, før du tager den i brug igen.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Før apparatet tages i brug

1 Sørg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang (se afsnittet "Rengøring").

2 Tør indersiden af vandbeholderen med en fugtig klud.

Klargøring

1 Stil apparatet på et stabilt, plant og vandret underlag.

2 Fyld vand i vandbeholderen op til maksimum-markeringen. Med en fuld vandtank kan steameren dampe i ca. 1 time (fig. 2).

Hæld kun vand i vandbeholderen. Put aldrig krydderier, olie eller andet i vandbeholderen.

3 Placer drypbakken på vandbeholderen i basisenheden (fig. 3).
Brug aldrig apparatet uden drypbakke.

4 Læg tørrede eller friske urter på smagsforstærkeren, hvis du ønsker ekstra smag i de madvarer, du damper (fig. 4).
Timian, koriander, basilikum, dild, karry og estragon er blandt de urter og krydderier, du kan lægge på smagsforstærkeren. Du kan kombinere dem med hvidløg, kommen eller peberrod for at give mere smag uden at tilsætte salt. Vi anbefaler, du bruger mellem 1/2 og 3 tsk tørrede urter eller krydderier, og mere, hvis du bruger friske.
Forslag til urter og krydderier til forskellige typer råvarer findes i tabellen under "Tabel og gode råd til dampning".

Tip: Hvis du bruger knuste urter og krydderier, skal du skylle drypbakken for at gøre smagsforstærkeren våd. Dette forhindrer knuste urter og krydderier i at komme ned i åbningerne i smagsforstærkeren (fig. 5).

5 Sæt maden, der skal dampes, i en eller flere dampskåle og/eller i XL dampskålen (se afsnittet "XL dampskål" nedenfor).

Tip: Kom æg i æggeholderne for at opnå den mest praktiske dampning (fig. 6).

6 Læg større stykker kød eller ingredienser, der kræver længere damptid, i den nederste dampskål.

7 Læg ingredienserne med rigelig afstand for at opnå maksimal dampfunktion. Læg ikke for mange ingredienser i dampskålene.

8 Stil en eller flere dampskåle på drypbakken. (fig. 7)

Bemærk: Sørg for, at skålene står rigtigt, så de ikke kan vælte.
- Det er ikke nødvendigt at bruge alle tre dampskåle.
- Dampskålene er nummererede. Nummeret står på håndtaget. Den øverste dampskål er nr. 3, den midterste dampskål er nr. 2, og den nederste dampskål er nr. 1.
- Sæt kun dampskålene oven i hinanden i følgende rækkefølge: dampskål 1, dampskål 2, dampskål 3.
- Hvis du bruger dampskål 2 og 3 med de aftagelige bunde, skal du altid sørge for, at bundens kant peger opad, og at bunden låses på plads ("klik") (fig. 8).
- Hvis du kun har fjernet bunden på dampskål 2, kan du stadig stille dampskål 3 ovenpå.
- Hvis du ønsker at dampe store madvarer (f.eks. majskolber eller kartofler), kan du fjerne bunden på dampskål 2 og/eller 3 for at skabe mere plads til dampningen (fig. 9).

9 Læg låget på den øverste dampskål (fig. 10).

Bemærk: Hvis du ikke lægger låget på eller lægger det forkert på, bliver maden ikke dampet ordentligt.

XL dampskål

XL dampskålen er beregnet til suppe, ragout, grød og ris og andre former for mad, der ikke passer til dampning i de andre skåle.

1 Du kan bruge XL dampskålen i følgende kombinationer:
- Skål 1 og 2 eller skål 2 og 3 (fig. 11).
- Skål 1, 2 og 3 (fig. 12).

Bemærk: XL dampskålen kan ikke sættes oven på dampskål 1, fordi den ikke giver nok plads.

2 Før du placerer XL dampskålen oven på skål 2 eller 3, skal du fjerne bunden af dampskål 2 eller 3.

Tip: Når du bruger XL dampskålen, kan du reducere dampningstiden ved at dække XL dampskålen med folie (fig. 13).

Sådan bruges apparatet

1 Sæt stikket i stikkontakten.

2 Drej knappen til justering af dampningstid for at indstille den ønskede dampningstid (fig. 14).
- Dampindikatoren tændes.
- Dampningen starter efter ca. 30 sekunder.

3 Når du ønsker at dampe madvarer, der kræver forskellig dampningstid, skal du starte med at dampe de madvarer, der kræver længst tilberedningstid, i skål 1. Indstil knappen til justering af dampningstid til et tidspunkt, som du beregner ved at trække den korteste dampningstid fra den længste dampningstid. Når dampningen er slut, skal du forsigtigt fjerne låget med grydelapper og sætte skål 2 med de ingredienser, der kræver kortere tilberedningstid, oven på skål 1. Læg låget på skål 2, og indstil den korte dampningstid vha. knappen til justering af dampningstid.

Bemærk: Dampningen tager som regel lidt længere tid i den øverste skål end i de nederste.

4 Hvis du damper store mængder mad, skal du røre i maden halvvejs igennem dampningen. Brug grydelapper og køkkenredskaber med langt skaft.

5 Når dampningstiden er gået, hører du en ringetone, og dampindikatoren slukker.

6 Fjern forsigtigt låget.

Vær opmærksom på den varme damp, der stiger op af apparatet, når du fjerner låget.

Brug grydelapper for at undgå forbrænding, når du fjerner låget fra XL dampskålen og de andre dampskåle. Fjern langsomt låget i en bevægelse væk fra kroppen. Lad kondensvand fra låget dryppe ned i dampskålen. Hold altid dampskålene i et af håndtagene, når du fjerner mad fra skålene. Brug altid grydelapper og køkkenredskaber med langt skaft, når du skal fjerne mad fra dampskålen(e).

7 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad steameren køle helt af, før du fjerner drypbakken.
- Vær forsigtig, når du fjerner drypbakken, da vandet i vandbeholderen og i drypbakken stadig kan være varmt, selvom de andre dele af apparatet er kølet af.

8 Tøm vandbeholderen efter brug.

Bemærk: Brug friskt vand, hvis du skal dampe mere mad.

Rengøring og vedligeholdelse

Brug aldrig skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler så som benzin, acetone eller lignende til rengøring af apparatet.

1 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

2 Maskinen rengøres udvendigt med en fugtig klud.

Selve apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Basisenheden må ikke rengøres i opvaskemaskine.

3 Gør vandbeholderen ren med en klud, der er dyppet i varmt vand med opvaskemiddel. Træk sien op i vandbeholderen og gør den ren. Tør vandbeholderen efter med en ren, fugtig klud.

Hvis sien løsnes, skal den opbevares utilgængeligt for børn for at undgå, at de kommer til at sluge den.

4 Fjern bunden på dampskål 2 og 3. Rengør dampskålene, XL dampskålene, bundene og låget i hånden eller i opvaskemaskinen på kort program ved lav temperatur.

Gentagende maskinvask af dampskålene, XL dampskålen og låget kan gøre disse dele en smule matte.

Afkalkning

Du skal afkalke apparatet, når det har været brugt i sammenlagt 15 timer. Det er vigtigt, at du jævnligt afkalker steameren for at bevare den optimale ydeevne og forlænge apparatets levetid.

1 Fyld vandbeholderen med hvid eddike op til maksimum-markeringen.

Brug ikke andre former for afkalkningsmiddel.

2 Sæt drypbakken og dampskål 1 ordentligt på basisenheden (fig. 7).

3 Læg låget oven på skål 1 (fig. 10).

4 Sæt stikket i stikkontakten.

5 Drej knappen til justering af dampningstid for at indstille en dampningstid på 25 minutter.

Hvis eddiken begynder at koge ud over kanten af basisenheden, skal du tage apparatet ud af stikkontakten og hælde noget af eddiken ud.

6 Når dampningstiden er gået, skal du tage apparatet ud af stikkontakten og lade eddiken køle helt af. Tøm vandbeholderen.

7 Skyl vandbeholderen med koldt vand flere gange.

Bemærk: Er der stadig kalkrester i vandbeholderen, gentages proceduren.

Opbevaring

1 Sørg for, at alle dele er rene og tørre, inden apparatet stilles væk (se afsnittet "Rengøring").

2 Sæt bundene i dampskål 2 og 3.

3 Stil dampskål 3 på drypbakken.

4 Sæt dampskål 2 ned i dampskål 3. Stil dampskål 1 ned i dampskål 2. (fig. 15)

5 Placer XL dampskålen på de andre dampskåle.

6 Placer låget på XL dampskålen.

7 Ledningen opbevares bedst ved at skubbe den ind i rummet til ledningsopbevaring i basisenheden (fig. 16).

Reklamationsret og service

Hvis du har behov for service eller oplysninger, eller hvis du har et problem, kan du besøge Philips' websted på adressen **www.philips.com** eller kontakte det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i folderen "World-Wide Guarantee"). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflevér det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 17).

Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer, du kan støde på ved brug af apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, bedes du kontakte Philips Kundecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Steameren virker ikke.	Steameren er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Der er ikke nok vand i vandbeholderen.	Fyld vandtanken.
	Du har endnu ikke drejet knappen til justering af dampningstid til den ønskede dampningstid.	Drej knappen til justering af dampningstid til den ønskede dampningstid.
	Du har endnu ikke indstillet en dampningstid med knappen til justering af dampningstid.	Indstil dampningstid.
Ikke alle ingredienser er blevet dampet.	Nogle ingredienser i steameren er større og/eller kræver længere dampningstid end andre.	Indstil en længere dampningstid med knappen til justering af dampningstid.
		Læg større stykker kød eller ingredienser, der kræver længere dampningstid, i den nederste dampskål (nr.1).
	Du har lagt for meget mad i dampskålene.	Fyld ikke dampskålene for meget. Skær madvarerne ud i mindre stykker, og læg de mindste stykker øverst.
		Læg madvarerne med rigelig afstand for at opnå maksimal dampfunktion.
Apparatet varmes ikke ordentligt op.	Du har ikke afkalket apparatet regelmæssigt.	Afkalk dampkogeren. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Tabel og gode råd til dampning

De dampningstider, der er angivet i tabellen nedenfor, er kun cirkatider. Dampningstiden varierer afhængigt af madvarernes størrelse, afstanden mellem ingredienserne i dampskålen, mængden af mad i skålen, hvor friske råvarerne er, og hvordan du selv foretrækker din mad tilberedt.

Damptabel

Madvarer der skal dampes	Mængde	Forslag til urter/krydderier til smagsforstærkeren	Dampningstid (min)
Asparges	400 g	Citronmelisse, laurbærblade, timian	13-15
Broccoli	400 g	Hvidløg, knust rød chili, estragon	16-18
Blomkål	400 g	Rosmarin, basilikum, estragon	16-18
Kyllingefilet	250 g	Karry, rosmarin, timian	30-35

Madvarer der skal dampes	Mængde	Forslag til urter/krydderier til smagsforstærkeren	Dampningstid (min)
Fiskefilet	250 g	Sennepspulver, allehånde, merian	10-12
Ris	200 g	-	40
	(+ 300 ml vand)		
Suppe	250 ml	Urter/krydderier efter behag	12-16
Æg	6-8	-	15

Gode råd til dampning af madvarer

Frugt og grøntsager

- Skær de kraftige stokke af blomkål, broccoli og kål.
- Damp bladrige, grønne grøntsager kortest mulig tid, da de nemt mister farve.
- Optø ikke frosne grøntsager, før du damper dem.

Kød, fjerkræ, fisk, skaldyr og æg

- Møre kødstykker med lidt fedt er mest velegnede til dampning.
- Skyl kødet grundigt, og dup det tørt, så der drypper så lidt saft som muligt ud.
- Placer altid kød under andre madvarer.
- Punkter æggene, før du lægger dem i steameren.
- Damp aldrig frosset kød, fjerkræ eller skaldyr. Lad altid kød, fjerkræ og skaldyr tø helt op, før du lægger disse madvarer i steameren.
- Hvis du bruger mere end én dampskål, vil kondens fra de(n) øverste dampskål(e) dryppe ned i de dampskåle, der står under. Sørg for, at smagen i de forskellige dampskåle passer sammen.
- Sørg for, at der er plads mellem madvarerne. Læg tykkere dele tættere på dampskålens yderside.
- Hvis dampskålen er meget fuld, skal du røre rundt halvvejs gennem dampningen.
- Mindre mængder mad kræver kortere dampningstid end større mængder.
- Hvis du kun bruger én dampskål, kræves der kortere dampningstid, end hvis du bruger to eller tre dampskåle.
- Madvarer i den nederste dampskål bliver hurtigere færdige end madvarer i de øverste dampskåle. Hvis du bruger mere end én dampskål, skal du forlænge tilberedningstiden med 5-10 minutter. Sørg for, at maden er færdigtilberedt, før du spiser den.
- Du kan tilføje mad under dampningsprocessen. Hvis en ingrediens skal have kortere dampningstid, tilføjer du det senere. Sørg for, at maden er færdig, før du spiser den.
- Hvis du løfter låget, slipper dampen ud, og dampningstiden forlænges.
- Hvis maden ikke er færdig, skal du indstille en længere dampningstid. Det kan være nødvendigt at fylde mere vand i vandbeholderen.

Flavour Booster

- Timian, koriander, basilikum, dild, karry og estragon er blandt de urter og krydderier, du kan lægge på Flavour Booster. Du kan kombinere dem med hvidløg, kommen eller peberrod for at give mere smag uden at tilsætte salt. Vi anbefaler, du bruger mellem 1/2 og 3 tsk. tørrede urter eller krydderier, og mere, hvis du bruger friske urter og krydderier.

Bemærk: Hvis du vil have flere tips om de urter og krydderier, der kan bruges i Flavour Booster, skal du se damptabellen ovenfor.

Søde desserter

- Kom lidt kanel i desserter for at fremhæve sødmen i stedet for at komme mere sukker i.

Tip til XL dampskål

- Når du tilbereder suppe eller ragout, der kræver længere tilberedningstid, anbefaler vi, at du dækker XL dampskålen med alufolie, før du sætter låget på.
- Du kan bruge XL dampskålen til at tilberede kylling, afkog, couscous, ragout eller til at pochere fisk i vand.
- Du kan også bruge XL dampskålen til at varme suppeblandinger.

Opskrifter

Se opskriftshæftet, eller besøg vores websted www.philips.com/kitchen for at få opskriftsforslag.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

A Deckel
B XL-Dampfaufsatz
C Abnehmbarer Bodeneinsatz
D Dampfaufsatz 3
E Abnehmbarer Bodeneinsatz
F Dampfaufsatz 2
G Dampfaufsatz 1
H Auffangschale
I Gewürzeinsatz
J Wassereinfüllöffnung
K Aufheizsockel mit Wasserbehälter
L Dampfanzeige
M Garzeitregler

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie es nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- Dampfgaren Sie kein tiefgefrorenes Fleisch oder Geflügel und keine tiefgefrorenen Meeresfrüchte. Tauen Sie diese Lebensmittel vor dem Dampfgaren vollständig auf.
- Verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne Auffangschale, da sonst heiße Flüssigkeit aus dem Gerät herausspritzen kann.
- Verwenden Sie die Dampfaufsätze 1, 2 und 3 und den XL-Dampfaufsatz nur mit dem Original-Gerätesockel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.

Achtung

- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Setzen Sie den Gerätesockel weder großer Hitze noch heißem Gas, Dampf oder Dunst aus, der nicht vom Dampfgarer selbst erzeugt wird. Stellen Sie den Dampfgarer niemals auf oder in die Nähe eines Herdes oder Kochers, der in Betrieb oder noch heiß ist.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage. Halten Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Achten Sie beim Gebrauch der Dampfaufsätze 2 und 3 mit den abnehmbaren Bodeneinsätzen immer darauf, dass der Rand des Bodeneinsatzes nach oben zeigt und der Einsatz hörbar einrastet.
- Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Dampfgaren oder beim Abnehmen des Deckels aus dem Dampfgarer austritt. Verwenden Sie zum Prüfen der Zutaten immer Utensilien mit langen Griffen.
- Nehmen Sie den Deckel stets vorsichtig ab, und halten Sie ihn von sich weg. Lassen Sie Kondenswasser vom Deckel in den Dampfgarer tropfen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Dampfaufsätze immer an einem der Griffe fest, wenn Sie heiße Speisen umrühren oder sie aus den Dampfausätzen entnehmen.
- Fassen Sie die Dampfaufsätze immer an den Griffen an, wenn die Speisen heiß sind.
- Verschieben Sie den Dampfgarer nicht während des Gebrauchs.
- Greifen Sie nicht über den Dampfgarer, wenn dieser in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Geräteteile anfassen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wänden und anderen Gegenständen bzw. unter Schränke, die durch den Dampf beschädigt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Schließen Sie das Gerät nie an einen Zeitschalter oder Fernbedienungssystem an, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Im Wasserbehälter befindet sich ein kleines Sieb. Sollte sich das Sieb gelöst haben, bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf; sie könnten es verschlucken.

Automatische Abschaltung

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Trockengehschutz

Dieser Dampfgarer ist mit einem Trockengehschutz ausgestattet. Durch diesen Trockengehschutz wird das Gerät automatisch abgeschaltet, wenn beim Einschalten des Geräts kein Wasser im Wasserbehälter ist oder während des Betriebs das Wasser ausgeht. Lassen Sie den Dampfgarer vor dem nächsten Gebrauch 10 Minuten abkühlen.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Vor dem ersten Gebrauch

1 Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe "Reinigung").

2 Reinigen Sie den Wasserbehälter von innen mit einem feuchten Tuch.

Zum Gebrauch vorbereiten

1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage.

2 Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung MAX. Ein voller Wasserbehälter reicht für ca. 1 Stunde Dampfgaren (Abb. 2).

Füllen Sie ausschließlich Wasser in den Wasserbehälter. Geben Sie niemals Gewürze, Öl oder andere Substanzen in den Wasserbehälter.

3 Setzen Sie die Auffangschale auf den Wasserbehälter im Aufheizsockel (Abb. 3).
Verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne die Auffangschale.

4 Geben Sie nach Wunsch getrocknete oder frische Kräuter oder Gewürze in den Gewürzeinsatz, um den gegarten Speisen zusätzlichen Geschmack zu verleihen (Abb. 4).
Zu den aromatischen Kräutern und Gewürzen, die Sie in den Gewürzeinsatz geben können, gehören u. a. Thymian, Koriander, Basilikum, Dill, Curry und Estragon. Kombiniert mit Knoblauch, Kümmel oder Meerrettich können Sie den Geschmack ohne zusätzliches Nachsalzen noch verbessern. Wir empfehlen 1/2 bis 3 Teelöffel getrocknete Kräuter und Gewürze. Wenn Sie frische Kräuter und Gewürze verwenden, können Sie entsprechend mehr nehmen.
Vorschläge zu Kräutern und Gewürzen für bestimmte Speisen finden Sie in der Dampfgartabelle im Kapitel "Lebensmitteltabelle und Tipps zum Garen".

Tipp: Wenn Sie gemahlene Kräuter und Gewürze verwenden, spülen Sie die Auffangschale mit Wasser ab, um den Gewürzeinsatz anzufeuchten. Dadurch wird verhindert, dass gemahlene Kräuter und Gewürze durch die Öffnungen des Gewürzeinsatzes fallen (Abb. 5).

5 Geben Sie die Zutaten zum Dampfgaren in einen oder mehrere Dampfaufsätze und/oder in den XL-Dampfaufsatz (siehe Abschnitt "XL-Dampfaufsatz" unten).

Tipp: Setzen Sie Eier auf die Eierhalter, um sie mühelos zu kochen (Abb. 6).

6 Legen Sie größere Lebensmittelstücke oder solche, die eine längere Garzeit benötigen, in den unteren Dampfaufsatz.

7 Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig und mit ausreichendem Abstand zwischen den Portionen, um eine optimale Dampfzirkulation zu gewährleisten. Füllen Sie nicht zu viele Zutaten in die Dampfaufsätze.

8 Setzen Sie einen oder mehrere Dampfaufsätze auf die Auffangschale. (Abb. 7)

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass Sie die Aufsätze richtig aufeinander legen und diese nicht wackeln.
- Sie müssen nicht alle 3 Dampfaufsätze verwenden.
- Die Dampfaufsätze sind nummeriert. Die jeweilige Nummer befindet sich an den Griffen. Der oberste Dampfaufsatz trägt die Nummer 3, der mittlere Dampfaufsatz die Nummer 2 und der untere Dampfaufsatz die Nummer 1.
- Setzen Sie die Dampfaufsätze nur in der folgenden Reihenfolge aufeinander: Dampfaufsatz 1, Dampfaufsatz 2, Dampfaufsatz 3.
- Achten Sie beim Gebrauch der Dampfaufsätze 2 und 3 mit den abnehmbaren Bodeneinsätzen immer darauf, dass der Rand des Bodeneinsatzes nach oben zeigt und der Einsatz hörbar einrastet (Abb. 8).
- Wenn Sie nur den Boden des Dampfaufsatzes 2 entfernt haben, können Sie trotzdem den Dampfaufsatz 3 darauf setzen.

- Wenn Sie größere Lebensmittel (z.B. Maiskolben oder Yamswurzeln) garen möchten, können Sie die Böden der Dampfaufsätze 2 und/oder 3 entfernen und erhalten somit mehr Platz zum Garen (Abb. 9).

9 Setzen Sie den Deckel auf den oberen Dampfaufsatz (Abb. 10).

Hinweis: Wenn der Deckel nicht richtig oder überhaupt nicht auf den Dampfaufsatz gesetzt wird, werden die Lebensmittel nicht richtig gegart.

XL-Dampfaufsatz

Der XL-Dampfaufsatz ist geeignet für Suppen, Eintöpfe, Haferbrei und Reis, aber auch für andere Lebensmittel, die sich nicht in den übrigen Dampfaufsätzen garen lassen.

1 Sie können den Dampfaufsatz in folgenden Kombinationen verwenden:
- Aufsätze 1 und 2 oder Aufsätze 2 und 3; (Abb. 11)
- Aufsätze 1, 2 und 3 (Abb. 12).

Hinweis: Der XL-Dampfaufsatz kann nicht auf den Dampfaufsatz 1 aufgesetzt werden, da dies nicht genügend Platz bietet.

2 Bevor Sie den XL-Dampfaufsatz auf den Dampfaufsatz 2 oder 3 aufsetzen, müssen Sie die Böden aus den Dampfaufsätzen 2 und 3 entfernen.

Tipp: Wenn Sie den XL-Dampfaufsatz verwenden, können Sie die Garzeit verringern, indem Sie den XL-Dampfaufsatz mit Alu-Folie abdecken (Abb. 13).

Das Gerät benutzen

1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

2 Stellen Sie den Garzeitregler auf die gewünschte Zeit ein (Abb. 14).
- ◗ Die Dampfanzeige leuchtet auf.
- ◗ Das Garen beginnt nach ca. 30 Sekunden.

3 Wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlicher Garzeit dampfgaren möchten, beginnen Sie mit den Lebensmitteln mit der längsten Garzeit im Dampfaufsatz 1. Stellen Sie mit dem Garzeitregler die Zeit ein, die sich ergibt, wenn Sie die kürzere Garzeit von der längsten Garzeit abziehen. Ist diese abgelaufen, entfernen Sie mit Ofenhandschuhen vorsichtig den Deckel, und setzen Sie Dampfaufsatz 2 mit den Lebensmitteln mit der kürzeren Garzeit auf den ersten Dampfaufsatz. Setzen Sie den Deckel auf Dampfaufsatz 2, und stellen Sie die kürzere Garzeit ein.

Hinweis: Die Garzeit für Speisen im oberen Dampfaufsatz ist normalerweise etwas länger als für die in den unteren Dampfaufsätzen.

4 Wenn Sie große Mengen Lebensmittel dampfgaren, rühren Sie diese nach der Hälfte der Garzeit um. Tragen Sie dabei Ofenhandschuhe, und verwenden Sie ein Utensil mit langem Griff.

5 Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton und die Dampfanzeige erlischt.

6 Nehmen Sie vorsichtig den Deckel ab.

Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Abnehmen des Deckels austritt.

Tragen Sie beim Abnehmen des Deckels, des XL-Dampfaufsatzes und der anderen Dampfaufsätze immer Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Nehmen Sie den Deckel langsam ab, und halten Sie ihn von sich weg. Lassen Sie das Kondenswasser vom Deckel in den Dampfaufsatz tropfen. Halten Sie die Dampfaufsätze immer an einem der Griffe fest, wenn Sie heiße Speisen aus den

Dampfaufsätzen entnehmen. Tragen Sie immer Ofenhandschuhe, und verwenden Sie Küchenutensilien mit langen Griffen, um Speisen aus den (Dampf-)Aufsätzen zu entnehmen.

7 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie den Dampfgarer vollständig abkühlen, bevor Sie die Auffangschale entfernen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Auffangschale entfernen, da das Wasser im Wasserbehälter und in der Auffangschale noch heiß sein kann, auch wenn die anderen Geräteteile bereits abgekühlt sind.

8 Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch.

Hinweis: Wenn Sie weitere Lebensmittel dampfgaren möchten, verwenden Sie frisches Wasser.

Reinigung und Wartung

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

2 Reinigen Sie den Aufheizsockel von außen mit einem feuchten Tuch.

Tauchen Sie den Aufheizsockel keinesfalls in Wasser. Spülen Sie ihn auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Reinigen Sie den Aufheizsockel nicht in der Spülmaschine.

3 Reinigen Sie den Wasserbehälter mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Heben Sie zum Reinigen das Sieb im Wasserbehälter an. Wischen Sie anschließend den Wasserbehälter mit einem sauberen, feuchten Tuch aus.

Wenn sich das Sieb im Wasserbehälter gelöst hat, bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf; sie könnten sich daran verschlucken.

4 Entfernen Sie die Bodeneinsätze der Dampfaufsätze 2 und 3. Reinigen Sie die Aufsätze, den XL-Dampfaufsatz, die Böden und den Deckel per Hand oder in der Spülmaschine bei kurzem Spülgang und niedriger Temperatur.

Durch wiederholtes Reinigen der Dampfaufsätze 1, 2 und 3, des XL-Dampfaufsatzes und des Deckels in der Spülmaschine können diese Teile matt werden.

Entkalken

Das Gerät muss nach einer Betriebsdauer von 15 Stunden entkalkt werden. Die regelmäßige Entkalkung des Dampfgarers ist wichtig für eine optimale Leistung und eine lange Lebensdauer des Geräts.

1 Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung MAX mit Haushaltsessig (8 % Säuregehalt).

Verwenden Sie keinen anderen Entkalker.

2 Stellen Sie die Auffangschale und den Dampfaufsatz 1 ordnungsgemäß auf den Gerätesockel (Abb. 7).

3 Setzen Sie den Deckel auf den Dampfaufsatz 1 (Abb. 10).

4 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

5 Stellen Sie den Garzeitregler auf 25 Minuten.

Wenn der Essig überkocht und über den Rand des Sockels läuft, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und gießen Sie etwas Essig ab.

6 Nach Ablauf der Garzeit ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, und lassen Sie den Essig vollständig abkühlen. Leeren Sie anschließend den Wasserbehälter.

7 Spülen Sie den Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser nach.

Hinweis: Wurden nicht alle Kalkablagerungen entfernt, wiederholen Sie den Vorgang.

Aufbewahrung

1 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen (siehe Kapitel "Reinigung").

2 Legen Sie die Bodeneinsätze in die Dampfaufsätze 2 und 3.

3 Setzen Sie den Dampfaufsatz 3 auf die Auffangschale.

4 Setzen Sie den Dampfaufsatz 2 auf den Dampfaufsatz 3. Setzen Sie anschließend den Dampfaufsatz 1 auf den Dampfaufsatz 2. (Abb. 15)

5 Setzen Sie den XL-Dampfaufsatz auf die anderen Dampfaufsätze.

6 Setzen Sie den Deckel auf den XL-Dampfaufsatz.

7 Das Netzkabel lässt sich zum Aufbewahren in das Kabelfach im Aufheizsockel schieben (Abb. 16).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (**www.philips.com**), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Umwelt

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 17).

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Dampfgarer funktioniert nicht.	Der Dampfgarer ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Der Wasserbehälter ist leer.	Füllen Sie den Wasserbehälter.
	Sie haben den Garzeitregler nicht auf die gewünschte Zeit eingestellt.	Stellen Sie den Garzeitregler auf die gewünschte Zeit ein.
	Sie haben noch keine Garzeit eingestellt.	Stellen Sie eine Garzeit ein.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Nicht alle Speisen sind fertig gegart.	Einige Lebensmittelstücke im Dampfgarer sind größer und/ oder benötigen eine längere Garzeit als andere.	Stellen Sie eine längere Garzeit ein.
		Geben Sie größere Lebensmittel oder solche, die länger gegart werden müssen, in den unteren Dampfaufsatz (Dampfaufsatz 1).
	Sie haben zu viele Lebensmittel in die Dampfaufsätze gefüllt.	Überfüllen Sie die Dampfaufsätze nicht. Schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke, und legen Sie die kleineren Stücke nach oben.
		Verteilen Sie die Zutaten mit ausreichendem Abstand zwischen den Portionen, um eine optimale Dampfzirkulation zu gewährleisten.
Das Gerät heizt nicht ausreichend auf.	Das Gerät wurde nicht regelmäßig entkalkt.	Entkalken Sie das Gerät. Weitere Informationen finden Sie unter "Reinigung und Wartung".

Lebensmitteltabelle und Tipps zum Garen

Die in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Garzeiten gelten jeweils nur als Hinweis. Die Garzeiten können je nach Größe der Zutaten, Abstand zwischen den Lebensmitteln in den Dampfaufsätzen, Menge der Zutaten in den Aufsätzen, Frische der Lebensmittel und je nach Ihren eigenen Vorlieben variieren.

Dampfgartabelle

Lebensmittel	Menge	Empfohlene Kräuter/Gewürze für Gewürzeinsatz	Garzeit (in Min.)
Spargel	400 g	Zitronenmelisse, Lorbeerblätter, Thymian	13-15
Broccoli	400 g	Knoblauch, zerstoßene Chili-Flocken, Estragon	16-18
Blumenkohl	400 g	Rosmarin, Basilikum, Estragon	16-18
Hähnchenbrustfilet	250 g	Curry, Rosmarin, Thymian	30-35
Fischfilet	250 g	Senfkörner, Piment, Majoran	10-12
Reis	200 g	-	40
	(+300 ml Wasser)		
Suppe	250 ml	Kräuter/Gewürze nach Belieben	12-16
Eier	6-8	-	15

Tipps zum Garen von Lebensmitteln

Gemüse und Obst

- Entfernen Sie den Strunk von Blumenkohl, Brokkoli und Kohl.

- Grünes Blattgemüse sollte so kurz wie möglich gegart werden, da es sonst seine Farbe verliert.
- Tiefgefrorenes Gemüse darf vor dem Garen nicht aufgetaut werden.

Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte und Eier

- Zarte Fleischstücke mit etwas Fett sind zum Garen besonders gut geeignet.
- Waschen Sie das Fleisch gründlich, und tupfen Sie es trocken, damit so wenig Saft wie möglich austritt.
- Legen Sie Fleisch immer unter alle anderen Lebensmittel.
- Stechen Sie Eier vor dem Kochen im Dampfgarer ein.
- Dampfgaren Sie nie tiefgefrorenes Fleisch, Geflügel oder tiefgefrorene Meeresfrüchte. Tauen Sie Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte erst vollständig auf, bevor Sie diese Lebensmittel in den Dampfgarer geben.
- Wenn Sie mehr als einen Dampfaufsatz verwenden, läuft Kondenswasser vom oberen Dampfaufsatz in die unteren Dampfaufsätze. Stellen Sie daher sicher, dass die Lebensmittel in den verschiedenen Dampfaufsätzen geschmacklich gut zusammenpassen.
- Lassen Sie ausreichend Platz zwischen den Portionen. Legen Sie größere Stücke an den äußeren Rand des Dampfaufsatzes.
- Wenn der Dampfaufsatz sehr voll ist, rühren Sie nach der Hälfte der Garzeit die Speisen um.
- Kleinere Lebensmittelmengen benötigen eine kürzere Garzeit als große Mengen.
- Wenn Sie nur einen Dampfaufsatz verwenden, benötigen die Lebensmittel eine kürzere Garzeit als in 2 oder 3 Dampfaufsätzen.
- Lebensmittel im untersten Dampfaufsatz sind schneller gar als die in den oberen Dampfaufsätzen. Wenn Sie mehrere Dampfaufsätze verwenden, rechnen Sie mit einer um 5 bis 10 Minuten längeren Garzeit. Prüfen Sie vor dem Verzehr, ob die Speisen vollständig gar sind.
- Während des Dampfgarvorgangs können Sie weitere Lebensmittel hinzufügen. Zutaten, die eine kürzere Garzeit benötigen, geben Sie später hinzu. Prüfen Sie vor dem Verzehr, ob die Speisen vollständig gar sind.
- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht Dampf und das Garen dauert länger.
- Wenn die Lebensmittel noch nicht gar sind, stellen Sie eine längere Garzeit ein. Gegebenenfalls müssen Sie etwas Wasser in den Wasserbehälter nachfüllen.

Aromaverstärker

- Zu den Kräutern und Gewürzen, die Sie in den Aromaverstärker geben können, gehören u. a. Thymian, Koriander, Basilikum, Dill, Curry und Estragon. Kombiniert mit Knoblauch, Kümmel oder Meerrettich können Sie den Geschmack ohne Nachsalzen verbessern. Wir empfehlen 1/2 bis 3 Teelöffel getrocknete Kräuter und Gewürze. Wenn Sie frische Kräuter und Gewürze verwenden, benötigen Sie eine größere Menge.

Hinweis: Weitere Tipps zur Verwendung von Kräutern und Gewürzen im Aromaverstärker finden Sie in der oben stehenden Tabelle.

Süße Nachspeisen

- Fügen Sie Nachspeisen etwas Zimt statt Zucker hinzu, um den süßen Geschmack zu verstärken.

Tipps für den XL-Dampfaufsatz

- Wenn Sie eine Suppe oder einen Eintopf mit einer längeren Garzeit zubereiten, empfehlen wir, den XL-Dampfaufsatz mit Alu-Folie abzudecken, bevor Sie den Deckel aufsetzen.
- Sie können im XL-Dampfaufsatz Hühnerbrühe, Couscous und Eintöpfe zubereiten oder Fisch dünsten.
- Sie können mit dem XL-Dampfaufsatz auch Fertig-Suppen aufwärmen.

Rezepte

Rezepte finden Sie im Rezeptheft oder auf unserer Website www.philips.com/kitchen.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

A Καπάκι
B Μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL
C Αποσπώμενη βάση
D Μπολ μαγειρέματος στον ατμό 3
E Αποσπώμενη βάση
F Μπολ μαγειρέματος στον ατμό 2
G Μπολ μαγειρέματος στον ατμό 1
H Δίσκος περισυλλογής υγρών
I Ενισχυτής γεύσης
J Είσοδος νερού
K Βάση με δεξαμενή νερού
L Λυχνία μαγειρέματος στον ατμό
M Κουμπί προσαρμογής χρόνου μαγειρέματος στον ατμό

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Να σιγουρεύεστε πάντα ότι έχετε τοποθετήσει καλά το φις μέσα στην πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από παιδιά. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου πάνω στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Μην μαγειρεύετε ποτέ κατεψυγμένο κρέας, πουλερικά ή θαλασσινά στον ατμό. Πρέπει πάντα να αποψύχετε πλήρως αυτά τα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε στον ατμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον ατμομάγειρα χωρίς το δίσκο περισυλλογής υγρών, διαφορετικά ζεστό νερό θα πετάγεται έξω από τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό 1, 2 και 3 και το μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL μόνο σε συνδυασμό με την αυθεντική βάση.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.

Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Μην εκθέτετε τη βάση της συσκευής σε υψηλές θερμοκρασίες, ζεστά αέρια, ατμό ή θερμότητα με υγρασία από άλλες πηγές εκτός του ατμομάγειρα. Μην τοποθετείτε τον ατμομάγειρα πάνω ή κοντά σε φούρνο ή κουζίνα που βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι ακόμα ζεστή.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν την αποσυνδέσετε από την πρίζα.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα και αφήνετέ την να κρυώσει πριν τον καθαρισμό της.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Τοποθετήστε τον ατμομάγειρα σε σταθερή, οριζόντια επιφάνεια και βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν τουλάχιστον 10 εκ. ελεύθερου χώρου γύρω από αυτόν έτσι ώστε να μην υπερθερμανθεί.
- Εάν χρησιμοποιήσετε τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό 2 και 3 με τις αποσπώμενες βάσεις τους, να βεβαιώνεστε πάντα ότι το περίγραμμα της βάσης δείχνει προς τα επάνω και ότι η βάση εφαρμόζει στη θέση της ('κλικ').
- Προσέχετε το ζεστό ατμό που εξέρχεται από τον ατμομάγειρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με ατμό ή όταν αφαιρείτε το καπάκι. Όταν ελέγχετε το φαγητό, χρησιμοποιείτε πάντα οικιακά σκεύη με μακριές λαβές.
- Αφαιρείτε πάντα το καπάκι προσεχτικά και με κατεύθυνση μακριά από εσάς. Αφήστε τους υδρατμούς να τρέξουν από το καπάκι μέσα στον ατμομάγειρα προς αποφυγή εγκαυμάτων.
- Κρατάτε πάντα τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό από τις λαβές τους όταν ανακατεύετε ζεστό φαγητό ή το αφαιρείτε από τα μπολ.
- Κρατάτε πάντα τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό από τις λαβές τους όταν το φαγητό είναι ζεστό.
- Μην μετακινείτε τον ατμομάγειρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του.
- Μην σκύβετε πάνω από τον ατμομάγειρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του.
- Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου κατά την επαφή σας με ζεστά μέρη της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από αντικείμενα στα οποία ο ατμός ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη, όπως τοίχους και ντουλάπια.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή σε περιβάλλον όπου υπάρχουν εκρηκτικά ή/και εύφλεκτα αέρια.
- Μην συνδέετε ποτέ τη συσκευή σε χρονόμετρο ή σύστημα τηλεχειριστηρίου προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- Υπάρχει ένα μικρό σουρωτήρι μέσα στη δεξαμενή νερού. Εάν το σουρωτήρι αποσυνδεθεί, κρατήστε το μακριά από παιδιά προς αποφυγή κατάποσής του.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα, μετά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου στον ατμό.

Προστασία βρασμού εν κενώ

Αυτός ο ατμομάγειρας είναι εξοπλισμένος με προστασία βρασμού εν κενώ. Η προστασία βρασμού εν κενώ απενεργοποιεί αυτόματα τη συσκευή εάν ενεργοποιηθεί όταν δεν υπάρχει νερό στη δεξαμενή νερού ή εάν το νερό εξαντληθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Αφήστε τον ατμομάγειρα να κρυώσει για 10 λεπτά πριν τον χρησιμοποιήσετε ξανά.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση, βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Πριν την πρώτη χρήση

1 Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

2 Σκουπίστε το εσωτερικό της δεξαμενής νερού με ένα υγρό πανί.

Προετοιμασία για χρήση

1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.

2 Γεμίστε τη δεξαμενή νερού με νερό μέχρι τη μέγιστη στάθμη. Με τη δεξαμενή νερού γεμάτη, ο ατμομάγειρας μπορεί να μαγειρεύει στον ατμό για περίπου 1 ώρα (Εικ. 2).

Γεμίζετε τη δεξαμενή νερού μόνο με νερό. Μην τοποθετείτε ποτέ καρυκεύματα, λάδι ή άλλες ουσίες μέσα στη δεξαμενή νερού.

3 Τοποθετήστε το δίσκο περισυλλογής υγρών πάνω στη δεξαμενή νερού μέσα στη βάση (Εικ. 3).

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς το δίσκο περισυλλογής υγρών.

4 Εάν θέλετε, τοποθετήστε αποξηραμένα ή νωπά βότανα ή μπαχαρικά στον ενισχυτή γεύσης για να προσθέσετε γεύση στο φαγητό που μαγειρεύετε στον ατμό (Εικ. 4).

Θυμάρι, κόλιανδρο, βασιλικός, άνηθος, κάρυ και εστραγκόν είναι μερικά από τα γευστικά βότανα και καρυκεύματα που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στον ενισχυτή γεύσης. Μπορείτε να τα συνδυάσετε με σκόρδο, κύμινο ή χράνο για να ενισχύσετε τη γεύση χωρίς προσθήκη αλατιού. Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε 1/2 μέχρι 3 κουταλιές της σούπας αποξηραμένα βότανα ή καρυκεύματα. Χρησιμοποιείτε μεγαλύτερη ποσότητα εάν χρησιμοποιείτε νωπά βότανα ή καρυκεύματα.
Για τα προτεινόμενα βότανα ή καρυκεύματα για διαφορετικούς τύπους τροφίμων, δείτε τον πίνακα τροφίμων για μαγείρεμα στον ατμό στο κεφάλαιο 'Πίνακας τροφίμων και συμβουλές για μαγείρεμα στον ατμό'.

Συμβουλή: Εάν χρησιμοποιείτε βότανα ή καρυκεύματα σε σκόνη, ρίξτε νερό στο δίσκο περισυλλογής υγρών για να υγρανθεί ο ενισχυτής γεύσης. Με αυτό τον τρόπο η σκόνη δεν πέφτει από τα ανοίγματα του ενισχυτή γεύσης (Εικ. 5).

5 Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε στον ατμό σε ένα ή περισσότερα μπολ μαγειρέματος στον ατμό ή/και στο μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL (δείτε την ενότητα 'μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL' παρακάτω).

Συμβουλή: Τοποθετείτε τα αυγά στις θήκες αυγών για πρακτικό μαγείρεμα στον ατμό (Εικ. 6).

6 Τοποθετείτε τα μεγαλύτερα κομμάτια τροφίμων και τρόφιμα που απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό στο κάτω μπολ.

7 Τοποθετείτε τα τρόφιμα έτσι ώστε να υπάρχει άφθονος χώρος μεταξύ των κομματιών και να επιτρέπεται η μέγιστη ροή ατμού. Μην τοποθετείτε μεγάλη ποσότητα τροφίμων στα μπολ μαγειρέματος στον ατμό.

8 Τοποθετείτε ένα ή περισσότερα μπολ μαγειρέματος στον ατμό πάνω στο δίσκο περισυλλογής υγρών. (Εικ. 7)

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι τοποθετείτε τα μπολ σωστά και σταθερά.

- Δεν χρειάζεται να χρησιμοποιείτε και τα 3 μπολ μαγειρέματος στον ατμό.
- Τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό είναι αριθμημένα. Θα βρείτε τον αριθμό στις λαβές τους. Το πάνω μπολ μαγειρέματος στον ατμό είναι ο αριθμός 3, το μεσαίο είναι ο αριθμός 2 και το κάτω είναι ο αριθμός 1.
- Στοιβάζετε τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό μόνο με την εξής σειρά: μπολ 1, μπολ 2, μπολ 3.
- Εάν χρησιμοποιήσετε τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό 2 και 3 με τις αποσπώμενες βάσεις τους, να βεβαιώνεστε πάντα ότι το περίγραμμα της βάσης δείχνει προς τα επάνω και ότι η βάση εφαρμόζει στη θέση της ('κλικ') (Εικ. 8).
- Εάν έχετε αφαιρέσει τη βάση μόνο από το μπολ μαγειρέματος στον ατμό 2, μπορείτε ακόμη να τοποθετήσετε το μπολ 3 από πάνω.
- Εάν θέλετε να μαγειρέψετε τρόφιμα μεγάλου μεγέθους στον ατμό (π.χ. κώνους καλαμποκιού ή γλυκοπατάτες), μπορείτε να αφαιρέσετε τις βάσεις από τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό 2 ή/και 3 για να μεγιστοποιήσετε τη χωρητικότητα για μαγείρεμα στον ατμό (Εικ. 9).

9 **Τοποθετήστε το καπάκι στο υψηλότερο μπολ μαγειρέματος στον ατμό (Εικ. 10).**

Σημείωση: Εάν το καπάκι δεν τοποθετηθεί σωστά ή δεν τοποθετηθεί καθόλου στο μπολ μαγειρέματος στον ατμό, τα τρόφιμα δεν θα μαγειρευτούν σωστά στον ατμό.

Μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL

Το μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL προορίζεται για σούπες, γιαχνί, χυλούς και ρύζι, και άλλα φαγητά που δεν μπορούν να μαγειρευτούν στα άλλα μπολ.

1 **Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL στους ακόλουθους συνδυασμούς:**
- Μπολ 1 και 2 ή μπολ 2 και 3 (Εικ. 11).
- Μπολ 1, 2 και 3 (Εικ. 12).

Σημείωση: Το μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL δεν μπορεί να τοποθετηθεί πάνω από το μπολ μαγειρέματος στον ατμό 1, καθώς δεν παρέχει επαρκή χώρο.

2 **Πριν τοποθετήσετε το μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL πάνω από το μπολ 2 ή 3, θα χρειαστεί να αφαιρέσετε τις βάσεις από τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό 2 ή 3.**

Συμβουλή: Όταν χρησιμοποιείτε το μπολ μαγειρέματος XL, μπορείτε να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος στον ατμό καλύπτοντας το μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL με αλουμινόχαρτο (Εικ. 13).

Χρήση της συσκευής

1 **Συνδέστε το φις στην πρίζα.**

2 **Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου για μαγείρεμα στον ατμό για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος που θέλετε (Εικ. 14).**
- **Η λυχνία μαγειρέματος στον ατμό ανάβει.**
- **Το μαγείρεμα στον ατμό ξεκινά μετά από περίπου 30 δευτερόλεπτα.**

3 **Όταν θέλετε να μαγειρέψετε στον ατμό τρόφιμα που απαιτούν διαφορετικούς χρόνους για μαγείρεμα στον ατμό, ξεκινήστε με τα τρόφιμα που απαιτούν τον περισσότερο χρόνο στο μπολ 1. Ρυθμίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου για μαγείρεμα στον ατμό, στο χρόνο που προκύπτει σαν αποτέλεσμα από την αφαίρεση του λιγότερου χρόνου μαγειρέματος στον ατμό από το μεγαλύτερο. Όταν το μαγείρεμα στον ατμό ολοκληρωθεί, αφαιρέστε προσεχτικά το καπάκι με γάντια φούρνου και τοποθετήστε το μπολ 2, με τα υλικά που απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό, πάνω από το μπολ 1. Τοποθετήστε**

το καπάκι πάνω στο μπολ 2 και ρυθμίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος στον ατμό στο λιγότερο χρόνο.

Σημείωση: Τα τρόφιμα στο υψηλότερο μπολ χρειάζονται συνήθως λίγο περισσότερο χρόνο να ετοιμαστούν σε σχέση με τα τρόφιμα στα κατώτερα μπολ.

4 Εάν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες τροφίμων στον ατμό, ανακατέψτε τα τρόφιμα στα μέσα της διαδικασίας μαγειρέματος στον ατμό. Φοράτε γάντια φούρνου και χρησιμοποιείτε σκεύος κουζίνας με μακριά λαβή.

5 Όταν περάσει ο χρόνος μαγειρέματος στον ατμό, θα ακούσετε έναν ήχο και η λυχνία μαγειρέματος στον ατμό θα σβήσει.

6 Αφαιρέστε προσεχτικά το καπάκι.

Προσέξτε τον καυτό ατμό που εξέρχεται από τη συσκευή όταν αφαιρείτε το καπάκι.

Προς αποφυγή εγκαυμάτων, φοράτε γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε το καπάκι, το μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL και τα υπόλοιπα μπολ μαγειρέματος στον ατμό. Αφαιρέστε το καπάκι αργά και με κατεύθυνση μακριά από εσάς. Αφήστε τους υδρατμούς να τρέξουν από το καπάκι μέσα στο μπολ μαγειρέματος στον ατμό. Κρατάτε πάντα τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό από τις λαβές τους όταν αφαιρείτε φαγητό από το εσωτερικό τους. Φοράτε πάντα γάντια φούρνου και χρησιμοποιείτε σκεύη κουζίνας με μακριές λαβές για να αφαιρέσετε το φαγητό από το/τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό.

7 Αφαιρέστε το φις από την πρίζα και αφήστε τον ατμομάγειρα να κρυώσει τελείως πριν αφαιρέσετε το δίσκο περισυλλογής υγρών.

- Προσέχετε όταν αφαιρείτε το δίσκο περισυλλογής υγρών, επειδή το νερό στη δεξαμενή νερού και το δίσκο περισυλλογής υγρών ενδέχεται να είναι ακόμα ζεστό ακόμα και εάν άλλα μέρη της συσκευής έχουν κρυώσει εντελώς.

8 Αδειάζετε τη δεξαμενή νερού μετά από κάθε χρήση.

Σημείωση: Εάν θέλετε να μαγειρέψετε κι άλλα τρόφιμα στον ατμό, χρησιμοποιήστε φρέσκο νερό.

Καθαρισμός και συντήρηση

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινα σφουγγαράκια, στιλβωτικά καθαριστικά ή υγρά όπως πετρέλαιο ή ασετόν για τον καθαρισμό της συσκευής.

1 Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

2 Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της βάσης με ένα υγρό πανί.

Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση σε νερό και μην την ξεπλένετε στη βρύση.

Μην καθαρίζετε τη βάση σε πλυντήριο πιάτων.

3 Καθαρίζετε τη δεξαμενή νερού με ένα πανί μουσκεμένο σε ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό. Ανασηκώστε το σουρωτήρι στη δεξαμενή νερού για να το καθαρίσετε. Στη συνέχεια, σκουπίστε τη δεξαμενή νερού με ένα καθαρό υγρό πανί.

Εάν το σουρωτήρι μέσα στη δεξαμενή νερού αποσυνδεθεί, κρατήστε το μακριά από παιδιά προς αποφυγή καταπόσεώς του.

4 Αφαιρέστε τις βάσεις από τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό 2 και 3. Καθαρίστε τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό, τις μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL, τις βάσεις και το καπάκι με το χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων σε σύντομο κύκλο και χαμηλή θερμοκρασία.

Ο επανειλημμένος καθαρισμός των μπολ μαγειρέματος στον ατμό, του μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL και του καπακιού στο πλυντήριο πιάτων ενδέχεται να προκαλέσει ελαφρύ θάμπωμα των μερών αυτών.

Αφαίρεση αλάτων

Πρέπει να αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή αφού έχει χρησιμοποιηθεί για 15 ώρες. Είναι σημαντικό να αφαιρείτε τακτικά τα άλατα από τον ατμομάγειρα για να διατηρήσετε τη βέλτιστη απόδοση και να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής.

1 Γεμίστε τη δεξαμενή νερού με λευκό ξύδι (8% ακετικό οξύ) μέχρι το μέγιστο επίπεδο.

Μην χρησιμοποιείτε άλλο είδος αφαλατικού.

2 Τοποθετήστε σωστά το δίσκο περισυλλογής υγρών και το μπολ μαγειρέματος στον ατμό 1 στη βάση (Εικ. 7).

3 Τοποθετήστε το καπάκι πάνω από το μπολ μαγειρέματος στον ατμό 1 (Εικ. 10).

4 Συνδέστε το φις στην πρίζα.

5 Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου για μαγείρεμα στον ατμό για να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος 25 λεπτών.

Εάν το ξύδι αρχίσει να βράζει και ξεχειλίζει από τη βάση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και μειώστε την ποσότητα ξυδιού.

6 Όταν ο χρόνος μαγειρέματος στον ατμό περάσει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε το ξύδι να κρυώσει εντελώς. Στη συνέχεια, αδειάστε τη δεξαμενή νερού.

7 Ξεπλύνετε τη δεξαμενή νερού με κρύο νερό αρκετές φορές.

Σημείωση: Επαναλάβετε τη διαδικασία εάν υπάρχουν ακόμη άλατα στη δεξαμενή νερού.

Συστήματα αποθήκευσης

1 Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

2 Τοποθετήστε τις βάσεις στα μπολ μαγειρέματος στον ατμό 2 και 3.

3 Τοποθετήστε το μπολ μαγειρέματος στον ατμό 3 πάνω στο δίσκο περισυλλογής υγρών.

4 Τοποθετήστε το μπολ μαγειρέματος στον ατμό 2 μέσα στο μπολ 3. Τοποθετήστε το μπολ 1 μέσα στο μπολ 2. (Εικ. 15)

5 Τοποθετήστε το μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL επάνω στα άλλα μπολ μαγειρέματος στον ατμό.

6 Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL.

7 Για να αποθηκεύσετε το καλώδιο, σπρώξτε το μέσα στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου στη βάση (Εικ. 16).

Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση **www.philips.com** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε τη σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 17).

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή σας. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο ατμομάγειρας δεν λειτουργεί.	Ο ατμομάγειρας δεν είναι συνδεδεμένος στην πρίζα.	Συνδέστε το φις στην πρίζα.
	Δεν υπάρχει καθόλου νερό στη δεξαμενή νερού.	Γεμίστε τη δεξαμενή νερού.
	Δεν έχετε γυρίσει το διακόπτη ρύθμισης χρόνου για μαγείρεμα στον ατμό στην επιθυμητή θέση.	Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης χρόνου για μαγείρεμα στον ατμό για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος που θέλετε.
	Δεν έχετε ρυθμίσει ακόμα χρόνο για μαγείρεμα στον ατμό με το διακόπτη ρύθμισης χρόνου για μαγείρεμα στον ατμό.	Ρυθμίστε ένα χρόνο μαγειρέματος.
Δεν μαγειρεύονται όλα τα τρόφιμα.	Μερικά κομμάτια τροφίμων μέσα στον ατμομάγειρα είναι μεγαλύτερα ή/και απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό από τα άλλα.	Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο για μαγείρεμα στον ατμό χρησιμοποιώντας το διακόπτη ρύθμισης χρόνου για μαγείρεμα στον ατμό.
		Τοποθετείτε τα μεγαλύτερα κομμάτια τροφίμων και τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό στο κάτω μπολ μαγειρέματος στον ατμό (αρ. 1).
	Έχετε τοποθετήσει μεγάλη ποσότητα τροφίμων στα μπολ μαγειρέματος στον ατμό.	Μην παραγεμίζετε τα μπολ μαγειρέματος στον ατμό. Κόβετε τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια και τοποθετήστε τα μικρότερα από αυτά στην κορυφή.
		Τακτοποιήστε τα τρόφιμα έτσι ώστε να υπάρχει κενό διάστημα μεταξύ των κομματιών και να επιτρέπεται η μέγιστη δυνατή ροή ατμού.
Η συσκευή δεν θερμαίνεται σωστά.	Δεν αφαιρείτε τακτικά τα άλατα από τη συσκευή.	Αφαιρέστε τα άλατα από τη συσκευή. Δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός και συντήρηση'.

Πίνακας τροφίμων και συμβουλές για μαγείρεμα στον ατμό.

Οι χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό που αναφέρονται στον πίνακα που ακολουθεί είναι μόνο ενδεικτικοί. Οι χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος των κομματιών των τροφίμων, τα κενά διαστήματα μεταξύ των τροφίμων στο μπολ μαγειρέματος στον ατμό, την ποσότητα των τροφίμων στο μπολ, τη νωπότητα των τροφίμων και τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Πίνακας τροφίμων για μαγείρεμα στον ατμό

Τρόφιμα για μαγείρεμα στον ατμό	Ποσότητα	Προτεινόμενα βότανα/ καρυκεύματα για τον ενισχυτή γεύσης	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Σπαράγγι	400γρ.	Μελισσόχορτο, δαφνόφυλλα, θυμάρι	13-15
Μπρόκολο	400γρ.	Σκόρδο, τριμμένο κόκκινο πιπέρι, εστραγκόν	16-18
Κουνουπίδι	400γρ.	Δενδρολίβανο, βασιλικός, εστραγκόν	16-18
Φιλέτο κοτόπουλο	250γρ.	Κάρυ, δενδρολίβανο, θυμάρι	30-35
Φιλέτο ψαριού	250γρ.	Ξηρή μουστάρδα, μπαχάρι, μαντζουράνα	10-12
Ρύζι	200 γρ.	-	40
	(+300ml νερό)		
Σούπα	250ml	Βότανα/καρυκεύματα για γεύση	12-16
Αυγά	6-8	-	15

Συμβουλές για μαγείρεμα τροφίμων στον ατμό

Λαχανικά και φρούτα

- Κόβετε τους παχείς μίσχους από το κουνουπίδι, το μπρόκολο και το λάχανο.
- Τα πράσινα λαχανικά που έχουν φύλλα πρέπει να μαγειρεύονται στον ατμό για το λιγότερο δυνατό χρόνο καθώς αποχρωματίζονται εύκολα.
- Μην αποψύχετε κατεψυγμένα λαχανικά πριν τα μαγειρέψετε στον ατμό.

Κρέας, πουλερικά, ψάρια, θαλασσινά και αυγά

- Τα μαλακά κομμάτια κρέατος με λίγο λίπος είναι τα πιο κατάλληλα για μαγείρεμα στον ατμό.
- Πλύνετε καλά το κρέας και στραγγίστε μέχρι να στεγνώσει, έτσι ώστε να βγάλει όσο το δυνατό λιγότερους χυμούς.
- Τοποθετείτε το κρέας πάντα κάτω από άλλα είδη τροφίμων.
- Τρυπήστε τα αυγά πριν τα τοποθετήσετε στον ατμομάγειρα.
- Μην μαγειρεύετε ποτέ κατεψυγμένο κρέας, πουλερικά ή θαλασσινά στον ατμό. Αφήνετε πάντα το κατεψυγμένο κρέας, τα πουλερικά και τα θαλασσινά να αποψύχονται πλήρως πριν τα τοποθετήσετε στον ατμομάγειρα.
- Εάν χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα μπολ μαγειρέματος στον ατμό, υδρατμοί θα στάζουν από τα υψηλότερο μπολ στα κατώτερα μπολ μαγειρέματος στον ατμό. Βεβαιωθείτε ότι οι γεύσεις των τροφίμων στα διαφορετικά μπολ μαγειρέματος στον ατμό συνδυάζονται καλά.

- Αφήνετε κενά διαστήματα μεταξύ των κομματιών τροφίμων. Τοποθετείτε τα παχύτερα κομμάτια πιο κοντά στο εξωτερικό μέρος του μπολ μαγειρέματος στον ατμό.
- Εάν το μπολ μαγειρέματος στον ατμό είναι γεμάτο, ανακατέψτε τα τρόφιμα στο μέσο της διαδικασίας μαγειρέματος στον ατμό.
- Οι μικρές ποσότητες τροφίμων απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό απ' ό,τι οι μεγαλύτερες.
- Εάν χρησιμοποιείτε μόνο ένα μπολ μαγειρέματος στον ατμό, τα τρόφιμα απαιτούν λιγότερο χρόνο για μαγείρεμα στον ατμό απ' ό,τι όταν χρησιμοποιείτε 2 ή 3 μπολ μαγειρέματος στον ατμό.
- Τα τρόφιμα στο κατώτερο μπολ μαγειρέματος στον ατμό ετοιμάζονται γρηγορότερα από τα τρόφιμα στα υψηλότερα μπολ. Εάν χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα μπολ μαγειρέματος στον ατμό, αφήνετε τα τρόφιμα να μαγειρεύονται 5-10 λεπτά περισσότερο. Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα έχουν γίνει πριν τα δοκιμάσετε.
- Μπορείτε να προσθέσετε τρόφιμα κατά την διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό. Εάν κάποιο συστατικό χρειάζεται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό, προσθέστε το αργότερα. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι καλοψημένο πριν να το φάτε.
- Εάν ανασηκώνετε το καπάκι, ο ατμός διαφεύγει και το μαγείρεμα στον ατμό διαρκεί περισσότερο.
- Εάν τα τρόφιμα δεν έχουν μαγειρευτεί καλά, ρυθμίστε περισσότερο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό. Ενδέχεται να χρειαστεί να προσθέσετε νερό στη δεξαμενή νερού.

Ενισχυτής γεύσης

- Θυμάρι, κόλιαντρο, βασιλικός, άνηθο, κάρυ και εστραγκόν είναι μερικά μόνο από τα βότανα και καρυκεύματα που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στον Ενισχυτή γεύσης. Μπορείτε να τα συνδυάσετε με σκόρδο, κύμινο ή χράνο για να ενισχύσετε τη γεύση χωρίς προσθήκη αλατιού. Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε 1/2 έως 3 κουταλάκια του γλυκού αποξηραμένα βότανα ή καρυκεύματα. Χρησιμοποιείτε μεγαλύτερη ποσότητα εάν χρησιμοποιείτε φρέσκα μυρωδικά ή καρυκεύματα.

Σημείωση: Για περισσότερες συμβουλές σχετικά με τα μυρωδικά και τα καρυκεύματα που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στον Ενισχυτή γεύσης, ανατρέξτε στον παραπάνω πίνακα τροφίμων για μαγείρεμα στον ατμό.

Γλυκά επιδόρπια

- Προσθέστε λίγη κανέλα αντί για επιπλέον ζάχαρη σε επιδόρπια για να ενισχύσετε τη γεύση τους.

Συμβουλές για το μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL

- Όταν ετοιμάζετε σούπα ή γιαχνί που απαιτεί μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, σας συνιστούμε να καλύπτετε το μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL με αλουμινόχαρτο, προτού το σκεπάσετε με το καπάκι.
- Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL για να ετοιμάσετε ζωμό κοτόπουλου, κουσκούς και γιαχνί ή για να σιγοβράσετε ψάρι σε νερό.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε το μπολ μαγειρέματος στον ατμό XL για να ζεστάνετε μια έτοιμη σούπα.

Συνταγές

Για συνταγές, ανατρέξτε στο βιβλίο συνταγών ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας στη διεύθυνση www.philips.com/kitchen.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

A Tapa
B Recipiente de preparación al vapor extragrande
C Parte inferior extraíble
D Recipiente de preparación al vapor 3
E Parte inferior extraíble
F Recipiente de preparación al vapor 2
G Recipiente de preparación al vapor 1
H Bandeja de goteo
I Potenciador de sabor
J Entrada de agua
K Base con depósito de agua
L Piloto de vapor
M Botón de ajuste del tiempo de cocción

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la base en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que la clavija esté bien insertada en la toma.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- No prepare nunca al vapor carne, pescado o marisco congelados. Descongele siempre estos alimentos completamente antes de prepararlos al vapor.
- No utilice nunca la vaporera sin la bandeja de goteo. De lo contrario, el agua caliente salpicará por el aparato.
- Utilice sólo los recipientes de preparación 1, 2 y 3 y el recipiente extragrande junto con la base original.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.

Precaución

- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.

- No exponga la base del aparato a altas temperaturas, gas caliente, vapor o calor húmedo de otras fuentes. No coloque la vaporera sobre una cocina o un fogón encendido o aún caliente, ni la sitúe cerca de ellos.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de desenchufarlo.
- Antes de limpiarlo, desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Coloque la vaporera sobre una superficie estable, horizontal y plana. Asegúrese de que haya, como mínimo, 10 cm de espacio libre a su alrededor para evitar que se caliente en exceso.
- Si utiliza los recipientes de preparación al vapor 2 y 3 con la parte inferior extraíble, asegúrese de que el borde de la parte inferior apunta hacia arriba y que encaja perfectamente en su sitio ("clic").
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de la vaporera mientras prepara alimentos al vapor o al quitar la tapa. Cuando compruebe la comida, utilice siempre utensilios de cocina con mango largo.
- Cuando quite la tapa, hágalo siempre con cuidado y manténgase alejado del aparato. Deje que las gotas de condensación caigan de la tapa a la vaporera para evitar quemaduras.
- Siempre que remueva o retire comida caliente de los recipientes de preparación al vapor, sosténgalos por el mango.
- Sostenga el recipiente de cocción al vapor por el mango cuando contenga comida caliente.
- No mueva la vaporera mientras está en funcionamiento.
- No intente coger la vaporera mientras está en funcionamiento.
- No toque las superficies calientes del aparato y utilice siempre guantes de cocina al manipularlas.
- No coloque el aparato debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios.
- No utilice el aparato en presencia de explosivos y/o gases inflamables.
- Para evitar situaciones de peligro, no conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador o a un sistema de control remoto.
- El depósito de agua contiene un pequeño tamiz. Si el tamiz se suelta, manténgalo fuera del alcance de los niños para evitar que lo ingieran.

Apagado automático

El aparato se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido.

Protección contra el hervido sin agua

Esta vaporera cuenta con un dispositivo de protección contra el hervido sin agua. Si el aparato se enciende con el depósito de agua vacío o si se acaba el agua durante el uso, el dispositivo de protección apaga automáticamente el aparato. Deje que la vaporera se enfríe durante 10 minutos antes de volver a utilizarla.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Antes de utilizarlo por primera vez

1 Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que van a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo 'Limpieza').

2 Limpie el interior del depósito de agua con un paño húmedo.

Preparación para su uso

1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.

2 Llene el depósito con agua hasta el nivel máximo. Con el depósito de agua lleno, la vaporera produce vapor durante 1 hora aproximadamente (fig. 2).

Llene el depósito únicamente con agua. No añada condimentos, aceite u otras sustancias al depósito de agua.

3 Coloque la bandeja de goteo sobre el depósito de agua de la base (fig. 3).
No utilice nunca el aparato sin la bandeja de goteo.

4 Si lo desea, coloque especias o hierbas secas o frescas en el potenciador de sabor para realzar el sabor de los alimentos que va a cocer (fig. 4).
El tomillo, el cilantro, la albahaca, el eneldo, el curry y el estragón son algunas de las exquisitas hierbas y especias que puede introducir en el potenciador de sabor. Puede combinarlas con ajo, alcaravea o rábano picante para mejorar el sabor sin añadir sal. Recomendamos que utilice entre media y 3 cucharaditas de hierbas o especias secas. Aumente esta cantidad si va a emplear especias o hierbas frescas.
Para conocer las hierbas o especias que se recomiendan para los diversos tipos de alimentos, consulte la tabla de cocción al vapor del capítulo "Tabla de alimentos y consejos de cocción al vapor".

Consejo: Si utiliza especias o hierbas molidas, enjuague la bandeja de goteo para humedecer el potenciador de sabor. De esta forma evitará que las hierbas o las especias molidas caigan por las aberturas del potenciador de sabor (fig. 5).

5 Coloque los alimentos que va a cocer en uno o varios de los recipientes de preparación al vapor y/o en el recipiente de preparación al vapor extragrande (consulte la sección "Recipiente de preparación al vapor extragrande" a continuación).

Consejo: Para cocer huevos de una manera cómoda, colóquelos en la rejilla para huevos (fig. 6).

6 Coloque en el recipiente de preparación al vapor inferior los trozos grandes de alimentos y aquellos que necesiten un mayor tiempo de cocción.

7 Deje un espacio amplio entre los alimentos para permitir que el vapor circule con la máxima fluidez. No coloque demasiada cantidad de comida en los recipientes de preparación al vapor.

8 Coloque uno o varios recipientes de preparación al vapor en la bandeja de goteo. (fig. 7)

Nota: Asegúrese de colocar los recipientes correctamente y de que no se tambaleen.
- No es necesario utilizar los 3 recipientes de preparación al vapor.
- Los recipientes de preparación al vapor están numerados y los números se pueden encontrar en el mango. El recipiente de preparación al vapor superior es el número 3. El central es el número 2 y el inferior, el número 1.
- Apile los recipientes de preparación al vapor únicamente siguiendo este orden: recipiente 1, recipiente 2 y recipiente 3.
- Si utiliza los recipientes de preparación al vapor 2 y 3 con la parte inferior extraíble, asegúrese de que el borde de la parte inferior apunta hacia arriba y que encaja perfectamente en su sitio ("clic") (fig. 8).
- Si sólo ha quitado la parte inferior del recipiente número 2, todavía podrá colocar el recipiente de preparación al vapor número 3 en la parte superior.
- Si desea cocinar al vapor alimentos de gran tamaño, tales como mazorcas de maíz o ñame, quite la parte inferior de los recipientes 2 y/o 3 para aprovechar al máximo el espacio de vaporización (fig. 9).

9 Coloque la tapa sobre el recipiente de preparación al vapor superior (fig. 10).

Nota: Si la tapa no se ha colocado, o no se encaja correctamente en el recipiente de preparación al vapor, los alimentos no se cocinarán correctamente.

Recipiente de preparación al vapor extragrande

El recipiente de preparación al vapor extragrande está diseñado para sopa, estofado, gachas y arroz, así como para otros alimentos que no se pueden preparar al vapor en los otros recipientes.

1 Puede utilizar el recipiente de preparación al vapor extragrande con las combinaciones siguientes:
- Recipientes 1 y 2 o recipientes 2 y 3 (fig. 11).
- Recipientes 1, 2 y 3 (fig. 12).

Nota: El recipiente de preparación al vapor extragrande no se puede colocar sobre el recipiente de preparación al vapor 1, ya que no dispone de espacio suficiente.

2 Antes de colocar el recipiente de preparación al vapor extragrande sobre el recipiente 2 ó 3, deberá quitar la parte inferior del recipiente 2 ó 3.

Consejo: Cuando utilice el recipiente de preparación al vapor extragrande, puede reducir el tiempo de cocción cubriendo el recipiente con papel de aluminio (fig. 13).

Uso del aparato

1 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

2 Gire el botón de ajuste del tiempo de cocción hasta el tiempo que desee (fig. 14).
- El piloto de vapor se ilumina.
- La preparación al vapor comienza unos 30 segundos más tarde.

3 Si desea preparar al vapor alimentos que necesiten diferentes tiempos de cocción, comience a preparar los alimentos que necesitan más tiempo de cocción en el recipiente 1. Establezca el botón de ajuste del tiempo de cocción en un tiempo que sea la diferencia entre el tiempo de cocción mayor y el tiempo de cocción menor. Cuando haya finalizado la preparación al vapor, quite con cuidado la tapa utilizando guantes de cocina y coloque el recipiente 2 (que contiene los ingredientes con el menor tiempo de cocción) encima del recipiente 1. Coloque la tapa en el recipiente 2 y establezca el menor tiempo de cocción con el botón de ajuste del tiempo de cocción.

Nota: Los alimentos que se colocan dentro del recipiente superior suelen tardar un poco más en cocerse que los de los recipientes inferiores.

4 Si prepara al vapor grandes cantidades de comida, mueva los alimentos en mitad del proceso de cocción. Utilice guantes de cocina y utensilios de cocina con mango largo.

5 Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido, oirá el sonido de una campana y el piloto de vapor se apagará.

6 Quite la tapa con cuidado.

Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del aparato cuando quite la tapa.

Para evitar quemaduras, utilice guantes de cocina al quitar la tapa, el recipiente de preparación al vapor extragrande y el resto de los recipientes. Quite la tapa con cuidado y manténgala alejada del cuerpo. Deje que las gotas de condensación caigan de la tapa al recipiente de preparación al vapor. Sostenga los recipientes por uno de los mangos cuando vaya a retirar los alimentos. No olvide utilizar guantes y utensilios de cocina con mango largo siempre que desee retirar alimentos de los recipientes.

7 Desenchufe la clavija de la toma de corriente y deje que la vaporera se enfríe completamente antes de quitar la bandeja de goteo.

- Tenga cuidado al quitar la bandeja de goteo. Aunque las demás piezas del aparato ya se hayan enfriado, puede que el agua del depósito de agua y la bandeja de goteo todavía estén calientes todavía.

8 Vacíe el depósito de agua después de cada uso.

Nota: Si desea preparar más alimentos al vapor, utilice agua limpia.

Limpieza y mantenimiento

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

1 Desenchufe la clavija de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

2 Limpie la parte exterior de la base con un paño húmedo.

No sumerja nunca la base en agua ni la enjuague bajo el grifo.

No limpie la base en el lavavajillas.

3 Limpie el depósito de agua con un paño empapado en agua caliente y un poco de detergente líquido. Eleve el tamiz del depósito de agua para limpiarlo. Luego limpie el depósito de agua con un paño húmedo limpio.

Si el tamiz del depósito de agua se suelta, manténgalo fuera del alcance de los niños para evitar que lo ingieran.

4 Retire la parte inferior de los recipientes de preparación al vapor 2 y 3. Lave los recipientes, el recipiente de preparación al vapor extragrande, las partes inferiores y la tapa, ya sea a mano o en el lavavajillas con un programa de lavado corto y a una temperatura baja.

Si lava frecuentemente en el lavavajillas los recipientes de preparación al vapor, el recipiente de preparación al vapor extragrande y la tapa, es posible que estas piezas pierdan brillo.

Eliminación de los depósitos de cal

Es necesario eliminar los depósitos de cal del aparato cuando éste se haya utilizado durante 15 horas. Es importante que elimine la cal de la vaporera con frecuencia para mantener un rendimiento óptimo y prolongar la vida útil del aparato.

1 Llene el depósito de agua con vinagre blanco (8% de ácido acético) hasta el nivel máximo.

No utilice otro tipo de descalcificador.

2 Coloque la bandeja de goteo y el recipiente de preparación al vapor 1 en la base correctamente (fig. 7).

3 Coloque la tapa sobre el recipiente de preparación al vapor 1 (fig. 10).

4 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

5 Gire el botón de ajuste del tiempo de cocción para establecer un tiempo de 25 minutos.

Si el vinagre comienza a hervir y sobrepasa el borde de la base, desenchufe el aparato y reduzca la cantidad de vinagre.

6 Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido, desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente el vinagre. Luego vacíe el depósito de agua.

7 Enjuague varias veces el depósito de agua con agua fría.

Nota: Repita el proceso si todavía quedan depósitos de cal en el depósito de agua.

Almacenamiento

1. Antes de guardar el aparato compruebe que todas las piezas están limpias y secas (consulte el capítulo "Limpieza").
2. Coloque las partes inferiores en los recipientes de preparación al vapor 2 y 3.
3. Coloque el recipiente de preparación al vapor 3 en la bandeja de goteo.
4. Introduzca el recipiente de preparación al vapor 2 dentro del recipiente 3. Coloque el recipiente 1 dentro del 2. (fig. 15)
5. Coloque el recipiente de preparación al vapor extragrande con el resto de recipientes.
6. Coloque la tapa sobre el recipiente de preparación al vapor extragrande.
7. Para guardar el cable de alimentación, introdúzcalo en el compartimento para el cable de la base (fig. 16).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com**, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 17).

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problema	Posible causa	Solución
La vaporera no funciona.	La vaporera no está enchufada.	Enchufe el aparato a la toma de corriente.
	No hay agua en el depósito de agua.	Llene el depósito de agua.
	Aún no ha girado el botón de ajuste del tiempo de cocción al tiempo de cocción al vapor deseado.	Gire el botón de ajuste del tiempo de cocción hasta el tiempo que desee.
	Todavía no ha establecido un tiempo cocción con el botón de ajuste del tiempo de cocción.	Establezca un tiempo de cocción al vapor.
No se han cocinado todos los alimentos.	Algunos de los alimentos que se preparan en la vaporera tienen distinto tamaño o necesitan tiempos de cocción diferentes.	Establezca un tiempo de cocción mayor con el botón de ajuste del tiempo de cocción.

Problema	Posible causa	Solución
		Coloque en el recipiente de preparación al vapor inferior (nº 1) los trozos más grandes de alimentos y aquellos que necesiten un mayor tiempo de cocción.
	Ha colocado demasiada cantidad de comida en los recipientes de preparación al vapor.	No sobrecargue los recipientes de preparación al vapor. Corte los alimentos en trozos pequeños y coloque los trozos menores en la parte superior.
		Coloque los alimentos dejando espacio entre ellos para permitir que el vapor circule con la máxima fluidez.
El aparato no se calienta correctamente.	No ha eliminado los depósitos de cal del aparato con regularidad.	Elimine los depósitos de cal del aparato. Consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Tabla de alimentos y consejos de cocción al vapor

Los tiempos de preparación al vapor que aparecen en la tabla siguiente son sólo orientativos. Los tiempos de cocción pueden variar según el tamaño de los alimentos, el espacio que se deja entre ellos, la cantidad que se introduce en el recipiente, el estado de la comida y sus preferencias personales.

Tabla de cocción al vapor

Alimento que va a cocinar	Cantidad	Sugerencia sobre hierbas y especias para el potenciador de sabor	Tiempo de preparación (min.)
Espárrago	400 g	Melisa, hojas de laurel y tomillo	13 - 15
Brécol	400 g	Ajo, chile rojo machacado y estragón	16 - 18
Coliflor	400 g	Romero, albahaca y estragón	16 - 18
Filete de pollo	250 g	Curry, romero y tomillo	30 - 35
Filete de pescado	250 g	Mostaza en polvo, pimienta de Jamaica y mejorana	10 - 12
Arroz	200 g	-	40
	(más de 300 ml de agua)		
Sopa	250 ml	Hierbas o especias al gusto	12 - 16
Huevos	6 - 8	-	15

Consejos para cocer al vapor

Frutas y verduras

- Corte los tallos gruesos de la coliflor, del brécol y de la col.
- Cueza durante el menor tiempo posible las verduras verdes con hojas, ya que pierden color con facilidad.
- No descongele las verduras congeladas antes de prepararlas al vapor.

Carne, pescado, marisco y huevos

- Los trozos tiernos de carne con un poco de grasa son muy apropiados para la preparación al vapor.
- Lave bien la carne y séquela con un paño para que desprenda el menor líquido posible.
- Coloque siempre la carne debajo de los demás alimentos.
- Pinche los huevos antes de colocarlos en la vaporera.
- No cueza nunca carne, pescado o mariscos congelados. Descongele siempre completamente estos alimentos antes de introducirlos en la vaporera.
- Si utiliza varios recipientes de preparación al vapor, caerán gotas de condensación desde los recipientes superiores al inferior. Asegúrese de que los sabores de los alimentos de los diferentes recipientes combinan bien entre sí.
- Deje espacio entre los trozos de alimentos. Coloque los trozos más gruesos cerca de las paredes del recipiente para preparar al vapor.
- Si el recipiente para preparar al vapor está muy lleno, mueva los alimentos en mitad del proceso de cocción.
- Las cantidades pequeñas de comida necesitan menos tiempo de cocción que las cantidades mayores.
- Si únicamente utiliza un recipiente de preparación al vapor, tardará menos tiempo en cocer los alimentos que si utiliza 2 ó 3 recipientes.
- Los alimentos que se colocan dentro del recipiente de preparación al vapor inferior suelen cocerse más rápidamente que los de los recipientes superiores. Si utiliza más de un recipiente de preparación al vapor, deje que la comida se cueza durante 5 ó 10 minutos más. Asegúrese de que los alimentos se han cocinado completamente antes de comerlos.
- Puede añadir alimentos durante el proceso de preparación al vapor. Si algunos ingredientes necesitan un tiempo de cocción inferior, añádalos más tarde. Asegúrese de que los alimentos se han cocinado completamente antes de comerlos.
- Si levanta la tapa, el vapor saldrá y el proceso de preparación al vapor tardará más tiempo.
- Si los alimentos no están listos, seleccione un tiempo de cocción superior. Es posible que necesite añadir un poco más de agua en el depósito de agua.

Potenciador del sabor

- El tomillo, el cilantro, la albahaca, el eneldo, el curry y el estragón son algunas de las hierbas y especias que puede introducir en el potenciador del sabor. Puede combinarlas con ajo, alcaravea o rábano picante para mejorar el sabor sin añadir sal. Recomendamos que utilice entre media cucharadita y 3 cucharaditas de hierbas o especias secas. Aumente esta cantidad si va a emplear especias o hierbas frescas.

Nota: Para ver más ideas acerca de hierbas y especias que se pueden utilizar en el potenciador del sabor, consulte la tabla de cocción al vapor que aparece más arriba.

Postres dulces

- Añada canela a los postres en lugar de más azúcar para aumentar el dulzor.

Consejos para el recipiente de preparación al vapor extragrande

- Cuando prepare sopa o estofado que requiera un tiempo de preparación mayor, le recomendamos cubrir el recipiente de preparación al vapor extragrande con papel de aluminio antes de poner la tapa.

- Puede utilizar el recipiente de preparación al vapor extragrande para preparar caldo de pollo, cuscús, estofado o para cocer pesado lentamente.
- También puede utilizar el recipiente de preparación al vapor extragrande para calentar sopa precocinada.

Recetas

Para ver recetas, consulte el recetario o visite nuestro sitio Web www.philips.com/kitchen.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Yleiskuvaus (Kuva 1)

A Kansi
B XL-höyrytysastia
C Irrotettava pohja
D Höyrytysastia 3
E Irrotettava pohja
F Höyrytysastia 2
G Höyrytysastia 1
H Valumisastia
I Flavour Booster
J Vedentäyttöaukko
K Runko ja vesisäiliö
L Höyrytysvalo
M Höyrytysajan säätöpainike

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai huuhtele sitä vesihanan alla.

Tärkeää

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Pidä virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työpöydän reunan yli.
- Älä höyrytä pakastettua lihaa, kanaa tai kalaa. Sulata ne aina ennen höyryttämistä.
- Älä käytä höyrykeitintä ilman valumisastiaa, ettei kuuma vesi roisku laitteesta.
- Käytä höyrytysastioita 1, 2 ja 3 ja XL-höyrytysastiaa vain alkuperäisen rungon kanssa.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.

Varoitus

- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu raukeaa.
- Älä altista laitteen runkoa muiden lämmönlähteiden tuottamille korkeille lämpötiloille, kuumille kaasuille tai höyryille. Älä aseta höyrykeitintä kuumalle liedelle tai sen lähelle.
- Varmista, että laitteesta on kytketty virta ennen kuin irrotat sen pistokkeen pistorasiasta.
- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.

- Aseta höyrykeitin tasaiselle, vakaalle alustalle ja varmista, että sen ympärillä on vähintään 10 cm tyhjää tilaa, ettei laite kuumene liikaa.
- Jos käytät höyrytysastioita 2 ja 3 niiden irrotettavien pohjien kanssa, varmista aina, että pohjan reuna osoittaa ylös ja että pohja lukittuu (napsahtaa) paikalleen.
- Varo höyrykeittimestä höyryttämisen tai kannen avaamisen aikana tulevaa kuumaa höyryä. Käytä ruokaa tarkistaessasi aina pitkävartisia keittiövälineitä.
- Avaa kansi varovasti ja poispäin itsestäsi. Anna tiivistyneen höyryn tippua kannesta höyrykeittimeen.
- Tartu höyrytysastiaan aina kahvasta, kun sekoitat kuumaa ruokaa tai poistat sen astiasta.
- Pitele höyrytysastiaa aina kahvoista, kun ruoka on kuumaa.
- Älä siirrä höyrykeitintä käytön aikana.
- Älä nojaa höyrykeittimen päälle käytön aikana.
- Älä kosketa laitteen kuumia pintoja. Käytä aina pannulappuja, kun kosket laitteen kuumiin osiin.
- Älä aseta laitetta sellaisten kohteiden, esimerkiksi seinien tai kaappien, lähelle tai alle, joita höyry voi vahingoittaa.
- Älä käytä laitetta helposti räjähtävien ja/tai tulenarkojen kaasujen läheisyydessä.
- Älä liitä laitetta ajastinkytkimeen tai kaukosäädinjärjestelmään.
- Vesisäiliössä on pieni siivilä. Pidä mahdollisesti irronnut siivilä pois lasten ulottuvilta, etteivät he niele sitä.

Automaattinen virrankatkaisu

Laitteen virta katkeaa automaattisesti, kun määritetty höyrytysaika on kulunut.

Ei käynnisty tyhjänä

Höyrykeittimessä on ylikuumenemissuoja. Se katkaisee laitteesta virran automaattisesti, jos virta kytketään, vaikka vesisäiliö on tyhjä, tai vesi loppuu käytön aikana. Anna keittimen jäähtyä 10 minuutin ajan ennen uudelleen käyttöä.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia, sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Käyttöönotto

1 Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (katso kohtaa Puhdistaminen).

2 Pyyhi vesisäiliön sisäpinta kostealla liinalla.

Käyttöönoton valmistelu

1 Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja vaakasuoralle alustalle.

2 Täytä vesisäiliö vedellä enimmäisrajaan asti. Täydellä vesisäiliöllä höyrykeittimellä voi höyrystää noin tunnin ajan (Kuva 2).

Lisää vesisäiliöön ainoastaan vettä. Älä lisää vesisäiliöön mausteita, öljyä tai muita aineita.

3 Aseta valumisastia vesisäiliön päälle (Kuva 3).

Älä käytä laitetta ilman valumisastiaa.

4 Voit lisätä höyrytettävän ruoan makua laittamalla kuivattuja tai tuoreita yrttejä tai mausteita Flavour Boosteriin (Kuva 4).

Esimerkiksi timjamia, korianteria, basilikaa, tilliä, curryä tai rakuunaa voi laittaa Flavour Boosteriin. Voit yhdistellä niitä valkosipulin, kuminan tai piparjuuren kanssa lisäämättä suolaa. Suosittelemme käyttämään 1/2–3 teelusikallista kuivattuja yrttejä tai mausteita. Tuoreita yrttejä tai mausteita pitää käyttää enemmän.

Erilaisiin ruokiin sopivia yrttejä ja mausteita on Ruokataulukko ja höyrytysvihjeitä -luvussa olevassa ruoanhöyrytystaulukossa.

Vinkki: Jos käytät hienonnettuja yrttejä tai mausteita, kostuta Flavour Booster huuhtelemalla valumisastia. Se estää hienonnettuja yrttejä tai mausteita putoamasta Flavour Boosterin reikien läpi (Kuva 5).

5 Laita höyrytettävä ruoka yhteen tai useampaan höyrytysastiaan ja/tai XL-höyrytysastiaan (katso alla olevaa kohtaa XL-höyrytysastia).

Vinkki: Kananmunat on kätevä höyryttää munatelineessä (Kuva 6).

6 Laita isommat ruokapalat ja pitempään höyrytettävä ruoka alimpaan höyrytysastiaan.

7 Saat parhaan höyrytystuloksen, kun jätät ainesten välille riittävästi tilaa. Älä laita höyrytysastioihin liikaa ruokaa.

8 Aseta vähintään yksi höyrytysastia valumisastian päälle. (Kuva 7)

Huomautus: Varmista, että astiat ovat tukevasti paikoillaan.
- Kaikkia höyrytysastioita ei tarvitse käyttää yhdellä kertaa.
- Höyrytysastiat on numeroitu. Numerot on merkitty kahvoihin. Ylimmän höyrytysastian numero on 3, keskimmäisen 2 ja alimman astian 1.
- Pinoa höyrytysastiat aina numerojärjestyksessä 1, 2, 3.
- Jos käytät höyrytysastioita 2 ja 3 niiden irrotettavien pohjien kanssa, varmista aina, että pohjan reuna osoittaa ylös ja että pohja lukittuu (napsahtaa) paikalleen (Kuva 8).
- Jos olet irrottanut pohjan vain höyrytysastiasta 2, voit asettaa höyrytysastian 3 sen päälle.
- Jos haluat kypsentää isokokoisia ruoka-aineita (kuten maissintähkiä), saat käyttöön suuremman astian poistamalla pohjan höyrytysastioista 2 ja/tai 3 (Kuva 9).

9 Laita kansi ylimmän höyrytysastian päälle (Kuva 10).

Huomautus: Jos kantta ei suljeta oikein tai lainkaan, ruoan höyrytys ei onnistu kunnolla.

XL-höyrytysastia

XL-höyrytysastia on tarkoitettu keitoille, muhennoksille, puuroille ja riisille sekä muille ruoka-aineille, jotka eivät sovellu höyrytettäviksi muissa astioissa.

1 Voit käyttää XL-höyrytysastiaa seuraavissa yhdistelmissä:
- Astiat numero 1 ja 2 tai astiat numero 2 ja 3 (Kuva 11).
- Astiat numero 1, 2 ja 3 (Kuva 12).

Huomautus: XL-höyrytysastiaa ei voi laittaa höyrytysastian numero 1 päälle, koska se on siihen liian suuri.

2 Ennen kuin laitat XL-höyrytysastian astioiden numero 2 tai 3 päälle, poista niistä pohjat.

Vinkki: Käyttäessäsi XL-höyrytysastiaa voit lyhentää höyrytysaikaa peittämällä XL-höyrytysastian alumiinifoliolla (Kuva 13).

Käyttö

1 Työnnä pistoke pistorasiaan.

2 Aseta haluamasi höyrytysaika kääntämällä höyrytysajan säätönuppia (Kuva 14).
- ◗ Höyrytysvalo syttyy.
- ◗ Höyrytys alkaa noin 30 sekunnin kuluttua.

3 Jos höyrytät ruokia, joiden vaatimat höyrytysajat ovat erilaisia, laita pisimpään höyrytettävät ruoat höyrytysastiaan numero 1. Käännä höyrytysajan säätönuppi kohti aikaa, jonka lasket vähentämällä lyhyemmän höyrytysajan pisimmästä höyrytysajasta. Kun höyrytys on valmis, avaa kansi varovasti pannulapuilla ja aseta höyrytysastia 2, jossa ovat lyhyemmän höyrytyksen

vaativat ainekset, astian numero 1 päälle. Laita kansi astian 2 päälle ja aseta höyrytysajaksi lyhyempi aika.

Huomautus: Ylimmässä astiassa olevan ruoan höyryttäminen kestää tavallisesti kauemmin kuin alemmissa astioissa.

4 Jos höyrytät paljon ruokaa, sekoita ruokaa höyrytyksen puolessavälissä. Käytä pannulappuja ja pitkäkahvaisia keittiövälineitä.

5 Kun höyrytysaika on kulunut, kuuluu merkkiääni ja höyrytysvalo sammuu.

6 Avaa kansi varovasti.

Varo laitteesta kannen avaamisen aikana tulevaa kuumaa höyryä.

Käytä pannulappuja, kun avaat kannen tai otat höyrytysastian. Avaa kansi hitaasti ja poispäin itsestäsi. Anna tiivistyneen höyryn tippua kannesta höyrytysastiaan. Tartu höyrytysastiaan aina kahvasta, kun otat ruokaa astiasta. Käytä aina pannulappuja ja pitkäkahvaisia keittiövälineitä, kun otat ruokaa höyrytysastioista.

7 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna höyrykeittiimen jäähtyä kokonaan ennen valumisastian irrottamista.
- Irrota valumisastia varovasti, koska vesisäiliössä ja valumisastiassa oleva vesi voi olla edelleen kuumaa, vaikka laitteen muut osat olisivatkin jäähtyneet.

8 Tyhjennä vesisäiliö käytön jälkeen.

Huomautus: Lisää vesisäiliöön uutta vettä, kun jatkat höyryttämistä.

Puhdistus ja hoito

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteen puhdistamiseen (kuten bensiiniä tai asetonia).

1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

2 Pyyhi laitteen ulkopinta puhtaaksi kostealla liinalla.

Älä upota runkoa veteen, äläkä huuhtele sitä juoksevan veden alla.

Älä pese runkoa astianpesukoneessa.

3 Puhdista vesisäiliö kostealla liinalla, jossa on hieman pesuainetta. Irrota ja puhdista vesisäiliön siivilä. Pyyhi sitten vesisäiliö puhtaalla kostealla liinalla.

Jos vesisäiliön siivilä irtoaa, pidä se poissa lasten ulottuvilta, etteivät he niele sitä.

4 Irrota pohjat höyrytysastioista 2 ja 3. Pese höyrytysastiat, pohjat ja kannet käsin tai astianpesukoneessa käyttämällä lyhyttä pesuohjelmaa ja matalaa lämpötilaa.

Jos höyrytysastiat ja niiden kannet pestään usein astianpesukoneessa, ne saattavat kulua hieman.

Kalkinpoisto

Kalkinpoisto on suoritettava, kun laitetta on käytetty 15 tuntia. Höyrykeitin on puhdistettava kalkista säännöllisesti optimaalisen suorituskyvyn säilyttämistä ja laitteen käyttöiän pidentämistä varten.

1 Lisää vesisäiliöön ruokaetikkaa (8 % etikkaa) enimmäismerkkiin asti.

Älä käytä muita kalkinpoistoaineita.

2 Aseta valumisastia ja höyrytysastia 1 alustalle asianmukaisesti (Kuva 7).

3 Aseta kansi höyrytysastian 1 päälle (Kuva 10).

4 Työnnä pistoke pistorasiaan.

5 Aseta höyrytysajaksi 25 minuuttia kääntämällä höyrytysajan säätönuppia.

Jos etikka alkaa kiehua rungon laitojen yli, irrota laite pistorasiasta ja vähennä etikan määrää.

6 Kun höyrytysaika on kulunut, irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja annan etikan jäähtyä kokonaan. Tyhjennä sen jälkeen vesisäiliö.

7 Huuhtele vesisäiliö kylmällä vedellä useita kertoja.

Huomautus: Toista toimenpide, jos vesisäiliössä on edelleen kalkkia.

Säilytys

1 Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia, ennen kuin laitat laitteen säilytykseen (katso kohta Puhdistaminen).

2 Aseta höyrytysastioiden 2 ja 3 pohjat paikoilleen.

3 Aseta höyrytysastia 3 valumisastian päälle.

4 Aseta höyrytysastia 2 höyrytysastiaan 3. Aseta höyrytysastia 1 höyrytysastiaan 2. (Kuva 15)

5 Aseta XL-höyrytysastia toisten höyrytysastioiden päälle.

6 Laita kansi XL-höyrytysastian päälle.

7 Työnnä virtajohto säilytyksen ajaksi rungossa olevaan säilytyspaikkaan (Kuva 16).

Takuu ja huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa **www.philips.com** tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole asiakaspalvelua, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 17).

Vianmääritys

Tässä luvussa kuvataan tavallisimmat laitteen käyttöön liittyvät ongelmat. Ellet onnistu ratkaisemaan ongelmaa alla olevien ohjeiden avulla, ota yhteys Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Höyrykeitin ei toimi.	Höyrykeitintä ei ole kytketty verkkovirtaan.	Työnnä pistoke pistorasiaan.
	Vesisäiliössä ei ole vettä.	Täytä vesisäiliö.
	Et ole vielä kääntänyt höyrytysajan säätönuppia haluttuun höyrytysaikaan.	Aseta haluamasi höyrytysaika kääntämällä höyrytysajan säätönuppia.
	Et ole asettanut höyrytysaikaa höyrytysajan säätönupilla.	Aseta höyrytysaika.
Osa ruoasta ei ole kypsentynyt.	Jotkin höyrykeittimeen laitettavista ruokapaloista ovat muita suurempia ja/tai niiden kypsennysaika on muita pidempi.	Aseta höyrytysaika höyrytysajan säätönupilla.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
		Laita isommat ruokapalat ja pitempään höyrytettävä ruoka alimpaan höyrytysastiaan (1).
	Höyrytysastiassa on liikaa ruokaa.	Älä täytä höyrytysastioita liian täyteen. Leikkaa ruoka pieniksi paloiksi ja aseta pienimmät palat päällimmäiseksi.
		Asettele ruokapalat väljästi, jotta höyry pääsee kiertämään niiden ympärillä.
Laite ei kuumene kunnolla.	Laitteesta ei ole poistettu säännöllisesti kalkkia.	Poista kalkki. Lisätietoja on luvussa Puhdistus ja hoito.

Ruokataulukko ja höyrytysvihjeitä

Taulukossa mainitut höyrytysajat ovat viitteellisiä. Höyrytysaika voi vaihdella makusi sekä ruokapalojen koon, asettelun, määrän ja tuoreuden mukaan.

Ruoan höyrytystaulukko

Höyrytettävä ruoka	Määrä	Ruokiin sopivia yrttejä ja mausteita (Flavour Booster)	Höyrytysaika (minuutteina)
Parsa	400 g	Sitruunamelissa, laakerinlehti, timjami	13–15
Parsakaali	400 g	Valkosipuli, murskattu punainen chili, rakuuna	16-18
Kukkakaali	400 g	Rosmariini, basilika, rakuuna	16-18
Broilerin filee	250 g	Curry, rosmariini, timjami	30–35
Kalafilee	250 g	Sinappijauhe, maustepippuri, meirami	10–12
Riisi	200 g	-	40
	(+300 ml vettä)		
Keitto	250 ml	Yrtit/mausteet maun mukaan	12–16
Kananmunat	6-8	-	15

Vinkkejä ruoan höyryttämiseen

Vihannekset ja hedelmät

- Poista paksut kannat kukkakaalista, parsakaalista ja kaalista.
- Höyrytä lehteviä vihreitä vihanneksia mahdollisimman vähän aikaa, koska ne menettävät helposti värinsä.
- Älä sulata jäätyneitä vihanneksia ennen niiden höyryttämistä.

Liha, kana, kala, merenelävät ja kananmunat

- Höyrytykseen sopivat parhaiten mureat lihapalat, joissa on vähän rasvaa.
- Pese liha huolellisesti ja painele se kuivaksi, jotta nestettä valuu mahdollisimman vähän.
- Aseta liha aina muiden ruoka-aineiden alle.
- Tee kananmuniin reikä, ennen kuin laitat ne höyrykeittimeen.

- Älä höyrytä jäätynyttä lihaa, kanaa tai kalaa. Anna jäätyneen lihan, kanan ja kalan aina sulaa täydellisesti, ennen kuin laitat ne höyrykeittimeen.
- Jos käytät useampaa kuin yhtä höyrytysastiaa, tiivistynyt höyry tippuu ylemmistä astioista alimmaiseen. Varmista, että eri astioissa kypsennettävien ruokien maut sopivat yhteen.
- Jätä ruokapalojen väliin tilaa. Aseta paksuimmat palat lähimmäs höyrytysastian ulkoreunaa.
- Jos höyrytysastia on erittäin täynnä, sekoita ruokaa höyrytyksen puolivälissä.
- Pieni määrä ruokaa kypsyy suurta määrää nopeammin.
- Jos käytät vain yhtä höyrytysastiaa, ruoka kypsyy nopeammin kuin käytettäessä kahta tai kolmea astiaa.
- Ruoka kypsyy alimmassa höyrytysastiassa nopeammin kuin ylemmissä astioissa. Jos käytät useita höyrytysastioita, anna ruoan kypsyä 5–10 minuuttia kauemmin. Tarkista ruoan kypsyys, ennen kuin aloitat syömisen.
- Voit lisätä ruokaa höyrytyksen aikana. Jos ruoka-aine tarvitsee lyhyemmän höyrytysajan, lisää se myöhemmin. Tarkista ruoan kypsyys, ennen kuin aloitat syömisen.
- Jos nostat kantta, keittimestä purkautuu höyryä ja höyrytys kestää kauemmin.
- Jos ruoka ei ole kypsää, valitse pidempi höyrytysaika. Vesisäiliöön on ehkä lisättävä vettä.

Flavour Booster

- Flavour Booster -osaan voi laittaa esimerkiksi timjamia, korianteria, basilikaa, tilliä, curryä tai rakuunaa. Voit yhdistellä niitä valkosipulin, kuminan tai piparjuuren kanssa lisäämättä suolaa. Suosittelemme käyttämään 1/2–3 teelusikallista kuivattuja yrttejä tai mausteita. Tuoreita yrttejä tai mausteita pitää käyttää enemmän.

Huomautus: Lisätietoja Flavour Booster -osassa käytettävistä yrteistä ja mausteista on edellä olevassa ruokien höyrytystaulukossa.

Makeat jälkiruoat

- Voit korostaa jälkiruokien makeutta lisäämällä kanelia sokerin sijasta.

Vinkkejä XL-höyrytysastian käyttöön

- Kun valmistat keiton tai muhennoksen, joka tarvitsee pitemmän keittoajan, suosittelemme peittämään XL-höyrytysastian alumiinifoliolla ennen kuin asetat siihen kannen.
- Voit käyttää XL-höyrytysastiaa kanaliemen, couscousin, muhennoksen tai kalan hauduttamiseen.
- Voit myös käyttää XL-höyrytysastiaa valmiin keiton lämmittämiseen.

Reseptejä

Ruokaohjeita on reseptivihkossa ja osoitteessa www.philips.com/kitchen.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

A Couvercle
B Bol vapeur grande capacité
C Fond amovible
D Bol vapeur 3
E Fond amovible
F Bol vapeur 2
G Bol vapeur 1
H Plateau égouttoir
I Diffuseur d'arômes
J Orifice de remplissage
K Socle avec réservoir d'eau
L Voyant vapeur
M Bouton de réglage du temps de cuisson

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- N'immergez jamais le socle dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne le laissez pas dépasser de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Ne cuisez jamais à la vapeur de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer congelés. Décongelez toujours ces aliments avant de les cuire à la vapeur.
- Utilisez toujours le cuiseur vapeur avec le plateau égouttoir pour éviter les éclaboussures d'eau chaude.
- Utilisez exclusivement les bols vapeur 1, 2 et 3 ainsi que le bol vapeur grande capacité avec le socle d'origine.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.

Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- N'exposez jamais le socle de l'appareil à des températures élevées, des gaz chauds, de la vapeur ou de la chaleur humide provenant d'autres sources que l'appareil lui-même. Ne le placez pas sur ou à proximité d'une plaque chauffante ou d'une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Arrêtez toujours l'appareil avant de le débrancher.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Posez le cuiseur vapeur sur une surface horizontale, stable et plane, et veillez à laisser un espace libre de 10 cm tout autour pour éviter les surchauffes.
- Si vous utilisez les bols vapeur 2 et 3 avec leur fond amovible, assurez-vous que le bord saillant du fond est orienté vers le haut et que le fond est correctement fixé (clic).
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant du cuiseur vapeur lors de la cuisson ou lorsque vous enlevez le couvercle. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine à manche long lorsque vous vérifiez la cuisson des aliments.
- Retirez toujours le couvercle avec précaution en le gardant à distance. Laissez la condensation s'égoutter du couvercle dans le cuiseur vapeur pour éviter les brûlures.
- Tenez toujours les bols vapeur par la poignée lorsque vous remuez des aliments chauds ou que vous les retirez des bols vapeur.
- Tenez toujours les bols vapeur par la poignée lorsque les aliments sont chauds.
- Ne déplacez jamais le cuiseur vapeur lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne passez jamais votre bras au-dessus du cuiseur vapeur lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez les parties chaudes de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité ou en dessous d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur (murs, placards, etc.).
- N'utilisez jamais l'appareil en présence de fumées explosives ou inflammables.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur ou à un système de contrôle séparé.
- Le réservoir d'eau contient un petit filtre. S'il se détache, tenez-le hors de portée des enfants pour éviter qu'ils ne l'avalent.

Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du temps de cuisson défini.

Coupure automatique en cas de marche à vide

Ce cuiseur vapeur est équipé d'une protection anti-marche à vide. L'appareil s'éteint automatiquement s'il est allumé alors qu'il n'y a pas ou plus d'eau dans le réservoir. Laissez le cuiseur vapeur refroidir pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

1 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir chapitre « Nettoyage »).

2 Nettoyez l'intérieur du réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon humide.

Avant l'utilisation

1 Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane.

2 Remplissez le réservoir avec de l'eau, jusqu'au niveau maximal. Lorsque le réservoir d'eau est plein, le cuiseur vapeur peut être utilisé pendant 1 heure environ (fig. 2).

Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau. Ne versez jamais d'assaisonnement, d'huile ou d'autres substances dans le réservoir d'eau.

3 Placez l'égouttoir sur le réservoir d'eau posé sur le socle (fig. 3).
N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau égouttoir.

4 Vous pouvez mettre des épices, des herbes fraîches ou séchées dans le diffuseur d'arômes pour ajouter une touche de saveur supplémentaire aux aliments que vous cuisez (fig. 4).
Le thym, la coriandre, le basilic, l'aneth, le curry ou l'estragon conviennent parfaitement. Vous pouvez les utiliser avec du persil, du carvi ou du raifort pour apporter de la saveur sans ajouter de sel. Nous vous conseillons d'utiliser 1/2 à 3 cuillères à café d'herbes ou d'épices séchées (davantage si vous utilisez des épices ou des herbes fraîches).
Vous trouverez des suggestions d'herbes et d'épices adaptées aux différents types d'aliments dans le tableau de cuisson à la vapeur, chapitre « Tableau des aliments et conseils pour la cuisson à la vapeur ».

Conseil : Si vous utilisez des herbes hachées ou des épices moulues, rincez le plateau égouttoir pour que le diffuseur d'arômes soit humide. Vous éviterez ainsi que les herbes hachées ou les épices moulues ne s'échappent par les orifices du diffuseur d'arômes (fig. 5).

5 Placez les aliments à cuire dans un ou plusieurs bols vapeur et/ou dans le bol vapeur grande capacité (reportez-vous à la section « Bol vapeur grande capacité » ci-dessous).

Conseil : Placez les œufs dans les emplacements prévus à cet effet pour faciliter leur cuisson (fig. 6).

6 Placez les aliments qui nécessitent un long temps de cuisson et les morceaux épais au fond du bol vapeur.

7 Laissez suffisamment d'espace entre les aliments pour permettre à la vapeur de se diffuser au maximum. Ne surchargez pas les bols vapeur.

8 Placez un ou plusieurs bols vapeur sur le plateau égouttoir. (fig. 7)

Remarque : Vérifiez que les bols sont correctement positionnés et qu'ils ne bougent pas.

- Vous n'êtes pas obligé d'utiliser les 3 bols vapeur.
- Les bols vapeur sont numérotés ; leur numéro figure sur la poignée. Le bol vapeur supérieur porte le n°3, le bol central le n°2 et le bol inférieur le n°1.
- Empilez toujours les bols vapeur dans l'ordre suivant : bol vapeur 1, bol vapeur 2 et bol vapeur 3.
- Si vous utilisez les bols vapeur 2 et 3 avec leur fond amovible, assurez-vous que le bord saillant du fond est orienté vers le haut et que le fond est correctement fixé (clic) (fig. 8).
- Si vous avez uniquement retiré le fond du bol vapeur 2, vous pouvez toujours placer le bol vapeur 3 sur le dessus.
- Pour cuire de gros aliments (épis de maïs ou patates douces), retirez le fond des bols vapeur 2 et/ou 3 afin d'agrandir l'espace de cuisson (fig. 9).

9 Placez le couvercle sur le bol vapeur supérieur (fig. 10).

Remarque : Si vous ne placez pas le couvercle sur le bol vapeur ou si vous ne le positionnez pas correctement, les aliments ne seront pas bien cuits.

Bol vapeur grande capacité

Le bol vapeur grande capacité est tout spécialement conçu pour contenir de la soupe, du ragoût, du porridge ou encore du riz, ainsi que tout autre aliment dont la cuisson n'est pas adaptée aux autres bols.

1 Le bol vapeur grande capacité peut être associé aux bols vapeur suivants :
- les bols 1 et 2 ou les bols 2 et 3 utilisés ensemble ; (fig. 11)
- les bols 1, 2 et 3 utilisés ensemble (fig. 12).

Remarque : Le bol vapeur grande capacité ne peut pas être placé sur le bol vapeur 1 car l'espace serait insuffisant.

2 Avant de placer le bol vapeur grande capacité sur le bol 2 ou 3, retirez le fond du bol vapeur 2 ou 3 concerné.

Conseil : Lorsque vous utilisez le bol vapeur grande capacité, vous pouvez réduire le temps de cuisson des aliments en couvrant le bol vapeur grande capacité avec du papier aluminium (fig. 13).

Utilisation de l'appareil

1 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

2 Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton prévu cet effet (fig. 14).
- ◗ Le voyant vapeur s'allume.
- ◗ La cuisson commence environ 30 secondes après.

3 Si vous souhaitez faire cuire des aliments ayant des temps de cuisson différents, commencez par faire cuire les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long dans le bol 1. Réglez la minuterie sur un temps de cuisson calculé en déduisant le temps de cuisson le plus court du temps de cuisson le plus long. À la fin de la cuisson, retirez le couvercle avec précaution à l'aide de gants adaptés et placez le bol 2 contenant les ingrédients dont le temps de cuisson est plus court au-dessus du bol 1. Replacez le couvercle sur le bol 2 et réglez la minuterie sur le temps de cuisson le plus court.

Remarque : Les aliments placés dans le bol supérieur mettent souvent un peu plus longtemps à cuire que les aliments placés dans le bol inférieur.

4 Si vous cuisez des aliments en grande quantité, remuez-les à mi-cuisson en utilisant des gants de cuisine et un ustensile de cuisine à manche long.

5 À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit et le voyant vapeur s'éteint.

6 Retirez le couvercle avec précaution.

Faites attention à la vapeur brûlante qui s'échappe de l'appareil lorsque vous retirez le couvercle.

Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez le couvercle, le bol vapeur grande capacité et les autres bols vapeur pour ne pas vous brûler. Retirez doucement le couvercle en le gardant à distance. Laissez les gouttes de condensation s'écouler du couvercle dans le bol vapeur. Tenez toujours les bols vapeur par la poignée lorsque vous retirez les aliments des bols. Utilisez toujours des gants et des ustensiles de cuisine à manche long pour retirer les aliments du ou des bols vapeurs.

7 Débranchez le cuiseur vapeur et laissez-le refroidir complètement avant de retirer le plateau égouttoir.

- Soyez prudent lorsque vous retirez le plateau égouttoir ; l'eau du réservoir et le plateau égouttoir peuvent être encore chauds même si les autres parties de l'appareil ont déjà refroidi.

8 Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation.

Remarque : Si vous souhaitez cuire plusieurs portions, remplissez à chaque fois le réservoir d'eau.

Nettoyage et entretien

N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Nettoyez l'extérieur du socle à l'aide d'un chiffon humide.

Ne plongez jamais le socle dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Ne nettoyez pas le socle au lave-vaisselle.

3 Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon humidifié à l'eau chaude légèrement savonneuse. Soulevez le filtre du réservoir d'eau pour le nettoyer, puis essuyez le réservoir à l'aide d'un chiffon propre et humide.

Si le filtre du réservoir se détache, tenez-le hors de portée des enfants pour éviter qu'ils ne l'avalent.

4 Retirez le fond des bols vapeur 2 et 3. Nettoyez les bols vapeur, le bol vapeur grande capacité, les fonds et le couvercle à la main ou au lave-vaisselle (cycle court et température peu élevée).

Si vous nettoyez souvent les bols vapeur, le bol vapeur grande capacité et le couvercle au lave-vaisselle, il est possible qu'ils finissent par ternir légèrement.

Détartrage

Vous devez détartrer l'appareil après 15 heures d'utilisation. Il est important de détartrer le cuiseur vapeur régulièrement pour obtenir des performances optimales et prolonger sa durée de vie.

1 Remplissez le réservoir d'eau avec du vinaigre blanc (8 % d'acide acétique), jusqu'au niveau maximal.

N'utilisez aucun autre type de détartrant.

2 Positionnez correctement le plateau égouttoir et le bol vapeur 1 sur le socle (fig. 7).

3 Placez le couvercle sur le bol vapeur 1 (fig. 10).

4 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

5 Réglez le temps de cuisson sur 25 minutes à l'aide du bouton prévu cet effet.

Si le vinaigre commence à bouillir et à déborder du socle, débranchez l'appareil et diminuez la quantité de vinaigre.

6 À la fin du temps de cuisson, débranchez l'appareil et laisser le vinaigre refroidir complètement. Videz ensuite le réservoir d'eau.

7 Rincez le réservoir à l'eau froide plusieurs fois.

Remarque : Répétez cette opération si des particules de calcaire sont encore présentes dans le réservoir d'eau.

Rangement

1 Nettoyez et séchez tous les éléments avant de ranger l'appareil (voir chapitre « Nettoyage »).

2 Placez les fonds dans les bols vapeur 2 et 3.

3 Placez le bol vapeur 3 sur le plateau égouttoir.

4 Posez le bol vapeur 2 dans le bol vapeur 3 et le bol vapeur 1 dans le bol vapeur 2. (fig. 15)

5 Placez le bol vapeur grande capacité sur les autres bols vapeur.

6 Placez le couvercle sur le bol vapeur grande capacité.

7 Rangez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement du socle (fig. 16).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 17).

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
Le cuiseur vapeur ne fonctionne pas.	Le cuiseur vapeur n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Vous n'avez pas encore réglé le temps de cuisson à l'aide du bouton prévu à cet effet.	Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton prévu à cet effet.
	Vous n'avez pas réglé de temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage correspondant.	Réglez le temps de cuisson.
Tous les aliments ne sont pas cuits.	Certains morceaux sont plus épais que d'autres et/ou certains aliments nécessitent un temps de cuisson plus long que les autres.	Augmentez le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage correspondant.

Problème	Cause possible	Solution
		Placez les aliments qui nécessitent un temps de cuisson important et les morceaux épais au fond du bol vapeur (n° 1).
	Les bols vapeur sont trop remplis.	Ne surchargez pas les bols vapeur. Coupez les aliments en petits morceaux et placez les plus petits morceaux sur le dessus.
		Laissez de l'espace entre les morceaux pour permettre à la vapeur de se diffuser au maximum.
L'appareil ne chauffe pas correctement.	Vous n'avez pas détartré l'appareil régulièrement.	Détartrez l'appareil (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

Tableau des aliments et conseils pour la cuisson à la vapeur

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le temps de cuisson dépend de la taille des morceaux, de l'espace entre les morceaux dans le bol vapeur, de la quantité d'aliments et de leur fraîcheur, mais aussi de vos préférences de cuisson.

Tableau de cuisson à la vapeur

Aliments à cuire	Quantité	Suggestions d'épices/herbes à mettre dans le diffuseur d'arômes	Temps de cuisson (min)
Asperges	400 g	Mélisse, laurier, thym	13-15
Brocoli	400 g	Ail, piment rouge en poudre, estragon	16-18
Chou-fleur	400 g	Romarin, basilic, estragon	16-18
Filet de poulet	250 g	Curry, romarin, thym	30-35
Filet de poisson	250 g	Moutarde sèche, piment de la Jamaïque, marjolaine	10-12
Riz	200 g	-	40
	(+300 ml d'eau)		
Soupe	250 ml	Herbes/épices selon votre goût	12-16
Œufs	6-8	-	15

Conseils pour cuire les aliments à la vapeur

Fruits et légumes

- Coupez les queues épaisses du chou-fleur, du brocoli et du chou.
- Cuisez les légumes verts à feuilles le moins longtemps possible car ils perdent rapidement leur couleur.
- Ne décongelez pas les légumes congelés avant de les cuire à la vapeur.

Viande, volaille, poisson, fruits de mer et œufs

- Les morceaux de viande tendre qui contiennent un peu de gras conviennent parfaitement à la cuisson à la vapeur.
- Lavez bien la viande et séchez-la en la tamponnant pour qu'elle libère le moins de jus possible.
- Placez toujours la viande sous les autres types d'aliment.
- Faites un petit trou dans les œufs avant de les placer dans le cuiseur vapeur.
- Ne cuisez jamais à la vapeur de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer congelés. Faites-les toujours décongeler avant de les placer dans le cuiseur vapeur.
- Si vous utilisez plusieurs bols vapeur, les gouttes de condensation s'écoulent du bol supérieur dans le bol inférieur. Veillez à ce que les aliments que vous faites cuire dans les différents bols s'accordent bien.
- Laissez de l'espace entre les morceaux d'aliments. Placez les morceaux les plus épais vers l'extérieur du bol vapeur.
- Si le bol vapeur est rempli, remuez les aliments à mi-cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de cuire les petites quantités d'aliments aussi longtemps que les grandes quantités.
- Si vous utilisez un seul bol vapeur, le temps de cuisson nécessaire est moins long que si vous utilisez 2 ou 3 bols vapeur.
- Les aliments placés dans le bol vapeur du bas sont prêts plus rapidement que ceux placés dans les bols vapeur du haut. Si vous utilisez plusieurs bols vapeur, laissez les aliments cuire 5 à 10 minutes de plus. Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de les manger.
- Vous pouvez ajouter des aliments en cours de cuisson : si un aliment a besoin de cuire moins longtemps qu'un autre, ajoutez-le plus tard. Assurez-vous que vos aliments sont bien cuits avant de les manger.
- Si vous soulevez le couvercle, la vapeur s'échappe et la cuisson sera plus longue.
- Si les aliments ne sont pas cuits, augmentez le temps de cuisson. Vous devrez peut-être ajouter de l'eau dans le réservoir.

Diffuseur d'arômes

- Le thym, la coriandre, le basilic, l'aneth, le curry ou l'estragon conviennent parfaitement. Vous pouvez les utiliser avec de l'ail, du persil, du carvi ou du raifort pour apporter de la saveur sans ajouter de sel. Nous vous conseillons d'utiliser 1/2 à 3 cuillères à café d'herbes ou d'épices séchées (davantage si vous utilisez des épices ou des herbes fraîches).

Remarque : Pour plus d'astuces concernant les herbes et les épices à utiliser dans le diffuseur d'arômes, reportez-vous au tableau de cuisson ci-dessus.

Desserts sucrés

- Ajoutez un peu de cannelle dans vos desserts pour renforcer leur douceur au lieu de rajouter du sucre.

Conseils pour l'utilisation du bol vapeur grande capacité

- Lorsque vous préparez des aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, notamment de la soupe ou du ragoût, nous vous conseillons de couvrir le bol vapeur grande capacité avec du papier aluminium avant de placer le couvercle.
- Vous pouvez utiliser le bol vapeur grande capacité pour préparer du bouillon de volaille, du couscous, du ragoût ou encore pour pocher du poisson dans de l'eau.
- Vous pouvez également utiliser le bol vapeur grande capacité pour réchauffer de la soupe préparée.

Recettes

Vous trouverez des recettes dans le livret de recettes ou sur notre site Internet à l'adresse www.philips.com/kitchen.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

A Coperchio
B Contenitore grande per la cottura a vapore
C Parte inferiore rimovibile
D Contenitore per cottura a vapore 3
E Parte inferiore rimovibile
F Recipiente per cottura a vapore 2
G Contenitore per cottura a vapore 1
H Vassoio antigoccia
I Flavour Booster
J Apertura per l'acqua
K Base con serbatoio per l'acqua
L Spia cottura a vapore
M Pulsante di regolazione del tempo di cottura a vapore

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete mai la base nell'acqua e non risciacquatelo sotto l'acqua corrente.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Collegate l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra. Controllate che la spina sia inserita correttamente nella presa.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Tenete il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. Evitate che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Non cuocete mai al vapore carne, pollame o pesce surgelato. Questi alimenti devono sempre essere completamente scongelati prima della cottura al vapore.
- Non utilizzate mai il sistema di cottura a vapore senza il vassoio antigoccia, per evitare che l'acqua calda fuoriesca dall'apparecchio.
- Utilizzate soltanto i contenitori per la cottura a vapore 1, 2 e 3 e il contenitore grande per la cottura a vapore insieme alla base.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.

Attenzione

- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizziate detti accessori o parti, la garanzia decade.

- Non esponete mai la base dell'apparecchio a temperature elevate, a gas caldo, vapore o a calore umido proveniente da altre fonti di calore. Non posizionatelo mai sopra o accanto a un piano cottura in funzione o ancora caldo.
- Assicuratevi sempre che l'apparecchio sia spento prima di scollegarlo.
- Prima di procedere alla pulizia, scollegate sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato a uso domestico. Se viene utilizzato impropriamente, per scopi professionali o semiprofessionali o in maniera non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia viene annullata e Philips declina qualsiasi responsabilità per qualsivoglia danni causati.
- Posizionate il sistema di cottura a vapore su una superficie piana, orizzontale e stabile e tenetelo a una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti per evitare fenomeni di surriscaldamento.
- Se utilizzate i contenitori per la cottura a vapore 2 e 3 con le parti inferiori rimovibili, assicuratevi sempre che il bordo sia rivolto verso l'alto e che i blocchi inferiori siano in posizione ("clic").
- Fate attenzione al vapore caldo che fuoriesce dal sistema di cottura a vapore durante il funzionamento o quando rimuovete il coperchio. Quando controllate gli alimenti, utilizzate sempre utensili per la cucina con manici lunghi.
- Rimuovete sempre il coperchio con attenzione e lontano da voi. Per evitare ustioni, attendete che la condensa confluisca all'interno dell'apparecchio.
- Tenete sempre i contenitori per la cottura a vapore da uno dei manici quando versate i cibi caldi o li estraete dai contenitori.
- Tenete sempre i contenitori per la cottura a vapore per i manici quando il cibo è caldo.
- Non spostate il sistema di cottura a vapore durante il funzionamento.
- Non sporgetevi davanti al sistema di cottura a vapore durante il funzionamento.
- Non toccate le superfici calde dell'apparecchio. Se è necessario, utilizzate sempre dei guanti da forno.
- Non posizionate l'apparecchio vicino o sotto oggetti che possono essere danneggiati dal vapore come pareti e armadietti.
- Non utilizzate l'apparecchio in presenza di materiale esplosivo e/o di gas infiammabili.
- Non collegate l'apparecchio a un timer o a un sistema di controllo a distanza in modo da evitare situazioni pericolose.
- Il recipiente dell'acqua contiene un piccolo setaccio. Se quest'ultimo si stacca, tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini per evitare che venga ingerito.

Spegnimento automatico

L'apparecchio si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo impostato.

Protezione contro il funzionamento a secco

Questo sistema di cottura a vapore è dotato di protezione contro il funzionamento a secco. Questa funzionalità spegne automaticamente l'apparecchio qualora quest'ultimo sia in funzione e non contenga più acqua. Lasciate raffreddare il sistema di cottura a vapore per 10 minuti prima di utilizzarlo.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Primo utilizzo

1 Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere il capitolo "Pulizia").

2 Pulite la parte interna del serbatoio dell'acqua con un panno umido.

Predisposizione dell'apparecchio

1 Posizionate l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.

2 Riempite il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo. Con un serbatoio dell'acqua pieno, la vaporiera può emettere vapore per circa 1 ora (fig. 2).

Riempite il serbatoio solo con acqua. Non aggiungete mai spezie, olio o altre sostanze.

3 Posizionate il vassoio antigoccia sul recipiente dell'acqua nella base (fig. 3).
Non utilizzate mai l'apparecchio senza il vassoio antigoccia.

4 Utilizzate aromi disidratati o freschi, oppure spezie a proprio piacimento collocandoli sul sistema Flavour Booster che consente di aggiungere sapore alle pietanze cotte al vapore (fig. 4).
Timo, coriandolo, basilico, aneto, curry e dragoncello sono soltanto alcuni degli aromi e spezie che possono essere messi nel Flavour Booster. È possibile abbinare anche aglio, cumino o rafano per aumentare il sapore delle pietanze senza aggiungere sale. È consigliabile usare da un minimo di mezzo cucchiaino a un massimo di 3 cucchiaini di aromi o spezie. Se si usano prodotti freschi, è possibile aumentare la dose.
Per avere suggerimenti sugli aromi o le spezie consigliate per i vari tipi di alimenti, vedere la tabella per la cottura a vapore degli alimenti nel capitolo "Tabella degli alimenti e suggerimenti per la cottura a vapore".

Consiglio Se si usano aromi o spezie macinate, sciacquate il vassoio antigoccia per inumidire il Flavour Booster. In questo modo, gli aromi o le spezie macinati non passeranno attraverso le aperture del Flavour Booster (fig. 5).

5 Mettete il cibo da cuocere a vapore in uno o più contenitori e/o nel contenitore grande per la cottura a vapore (consultate la sezione riportata di seguito "Contenitore grande per la cottura a vapore").

Consiglio Inserite le uova nei porta-uova per una cottura più semplice (fig. 6).

6 Posizionate le porzioni più ampie di alimenti e le pietanze che richiedono un tempo di cottura a vapore superiore nel contenitore inferiore.

7 Disponete gli alimenti lasciando degli ampi spazi tra i vari pezzi per consentire un flusso di vapore ottimale. Non mettete troppo cibo nei contenitori per la cottura a vapore.

8 Mettete uno o più contenitori per la cottura a vapore sul vassoio antigoccia. (fig. 7)

Nota Accertatevi di posizionare i contenitori correttamente e assicuratevi che non si muovano.
- Non è necessario usare tutti e 3 i recipienti per la cottura a vapore.
- I contenitori per la cottura a vapore sono numerati. Il numero è riportato sui manici. Il recipiente superiore è il numero 3, quello intermedio è il numero 2 e quello inferiore è il numero 1.
- Impilate i contenitori per la cottura al vapore nel seguente ordine: contenitore per la cottura a vapore 1, contenitore per la cottura a vapore 2, contenitore per la cottura a vapore 3.
- Se utilizzate i contenitori per la cottura a vapore 2 e 3 con le parti inferiori rimovibili, assicuratevi sempre che il bordo sia rivolto verso l'alto e che i blocchi inferiori siano in posizione ("clic") (fig. 8).
- Se avete rimosso solo la parte inferiore del contenitore per la cottura a vapore 2, potete inserire in alto il contenitore per la cottura a vapore 3.
- Se desiderate cuocere a vapore cibi grandi (ad esempio pannocchie o patate dolci), potete rimuovere le parti inferiori dai contenitori per la cottura a vapore 2 e/o 3 per aumentare lo spazio disponibile per la cottura (fig. 9).

9 Inserite il coperchio sul recipiente per la cottura a vapore superiore (fig. 10).

Nota Se il coperchio non è inserito o non è inserito correttamente sul contenitore per la cottura a vapore, gli alimenti non saranno cotti correttamente.

Contenitore grande per la cottura a vapore

Il contenitore grande deve essere utilizzato per minestre, stufati, porridge, riso e per gli alimenti che non possono essere cotti negli altri contenitori.

1 Potete utilizzare il contenitore grande per la cottura a vapore nelle seguenti combinazioni:
- Contenitori 1 e 2 o contenitori 2 e 3 (fig. 11).
- Contenitori 1, 2 e 3 (fig. 12).

Nota Il contenitore grande per la cottura a vapore non può essere posizionato al di sopra del contenitore 1 poiché lo spazio è insufficiente.

2 Prima di posizionare il contenitore grande per la cottura a vapore sul contenitore 2 o 3, è necessario rimuovere le parti inferiori dai contenitori 2 o 3.

Consiglio Quando usate il contenitore grande per la cottura a vapore, potete ridurre il tempo di cottura a vapore coprendo il recipiente grande con la carta di alluminio (fig. 13).

Modalità d'uso dell'apparecchio

1 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

2 Posizionate la manopola di regolazione del tempo di cottura a vapore sull'impostazione desiderata (fig. 14).
- La spia della cottura a vapore si accende.
- La cottura a vapore inizia dopo circa 30 secondi.

3 Se desiderate cuocere a vapore alimenti che richiedono tempi di cottura diversi, iniziate a cuocere gli alimenti che richiedono il tempo di cottura più lungo nel contenitore 1. Impostate la manopola di regolazione del tempo di cottura a vapore su un valore calcolato sottraendo il tempo di cottura inferiore da quello superiore. Al termine della cottura, rimuovete con cautela il coperchio con dei guanti da forno e posizionate il contenitore 2, che contiene gli ingredienti con il tempo di cottura inferiore, sul contenitore 1. Coprite il contenitore 2 e impostate il tempo di cottura inferiore mediante la manopola di regolazione del tempo di cottura a vapore.

Nota Gli alimenti che si trovano nel contenitore superiore richiedono un tempo di cottura leggermente superiore rispetto a quelli che si trovano nei contenitori inferiori.

4 Se desiderate cuocere grosse quantità di alimenti, girateli a metà cottura. Indossate guanti da forno e utensili per la cucina con manici lunghi.

5 Quando il tempo di cottura è trascorso, si ode un segnale acustico e la spia della cottura a vapore si spegne.

6 Rimuovete il coperchio con cautela.

Prestate attenzione al vapore caldo che fuoriesce dall'apparecchio quando viene rimosso il coperchio.

Per evitare ustioni, quando rimuovete il coperchio, il contenitore grande e gli altri contenitori per la cottura a vapore, indossate guanti da forno. Rimuovete il coperchio lentamente e lontano dal corpo. Attendete che la condensa confluisca all'interno del contenitore. Tenete sempre i contenitori per la cottura a vapore da uno dei manici quando versate i cibi caldi o li estraete dai contenitori. Utilizzate sempre dei guanti da forno e utensili da cucina con manici lunghi per estrarre i cibi dai contenitori per la cottura a vapore.

7 Rimuovete la presa a muro e lasciate che il sistema di cottura a vapore si raffreddi completamente prima di rimuovere il vassoio antigoccia.
- Prestate attenzione quando rimuovete il vassoio, poiché l'acqua all'interno del recipiente e del vassoio potrebbe essere ancora calda anche se le altre parti dell'apparecchio si sono già raffreddate.

8 Dopo ogni utilizzo svuotate il recipiente dell'acqua.

Nota Se si desidera cuocere altre pietanze, utilizzate acqua pulita.

Pulizia e manutenzione

Non usate prodotti o sostanze abrasive o detergenti aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio.

1 Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.

2 Pulite la parte esterna della base con un panno umido.

Non immergete mai la base nell'acqua e non risciacquatela sotto l'acqua corrente.

Non pulite la base nella lavastoviglie.

3 Pulite il recipiente dell'acqua con un panno immerso in acqua calda e con del detersivo. Alzate il setaccio all'interno del recipiente per pulirlo. Successivamente, asciugate il recipiente con un panno asciutto.

Se il setaccio nel serbatoio dell'acqua si stacca, tenetelo lontano dalla portata dei bambini per evitare che venga ingerito.

4 Rimuovete le basi dei contenitori per la cottura a vapore 2 e 3. Pulite il contenitore grande e gli altri contenitori per la cottura a vapore, le basi e il coperchio a mano o in lavastoviglie utilizzando un ciclo breve e a freddo.

La pulizia ripetuta di queste parti in lavastoviglie può comportare un leggero sbiadimento.

Rimozione del calcare

È necessario provvedere alla rimozione del calcare dopo un utilizzo di 15 ore. È importate che provvediate ad effettuare questa operazione regolarmente per mantenere le prestazioni ottimali e per prolungare la vita utile dell'apparecchio.

1 Riempite il serbatoio dell'acqua con aceto di vino bianco (8% di acido acetico) fino al livello massimo.

Non utilizzate nessun altro tipo di agente disincrostante.

2 Posizionate correttamente il vassoio antigoccia e il contenitore 1 sulla base (fig. 7).

3 Posizionate il coperchio nella parte superiore del contenitore 1 (fig. 10).

4 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

5 Posizionate la manopola di regolazione del tempo di cottura a vapore su 25 minuti.

Se l'aceto inizia a bollire fuoriuscendo dai bordi della base, scollegate l'apparecchio e riducetene la quantità.

6 Una volta trascorso il tempo di cottura, scollegate l'apparecchio e lasciate che l'aceto si raffreddi completamente, quindi svuotate il recipiente dell'acqua.

7 Sciacquate il serbatoio dell'acqua più volte con acqua fredda.

Nota Ripetete questa procedura fino alla completa eliminazione del calcare dal serbatoio dell'acqua.

Conservazione

1 Assicuratevi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporre l'apparecchio (vedere il capitolo "Pulizia").

2 Inserite le parti inferiori nei contenitori per la cottura a vapore 2 e 3.

3 Inserite il contenitore per la cottura a vapore 3 sul vassoio antigoccia.

4 Inserite il contenitore per la cottura a vapore 2 sul contenitore 3. Inserite il contenitore per la cottura a vapore 1 nel contenitore 2. (fig. 15)

5 Posizionate il contenitore grande per la cottura a vapore sugli atri contenitori.

6 Posizionate il coperchio sul contenitore grande.

7 Per riporre il cavo di alimentazione, spingetelo nel vano di avvolgimento della base (fig. 16).

Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo **www.philips.com** oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro Paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 17).

Risoluzione dei guasti

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il sistema di cottura a vapore non funziona.	Il sistema di cottura a vapore non è collegato alla presa di corrente.	Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
	Non c'è acqua nel serbatoio.	Riempite il serbatoio dell'acqua.
	Non avete impostato un tempo di cottura con la manopola di regolazione.	Posizionate la manopola di regolazione del tempo di cottura sull'impostazione desiderata.
	Non avete impostato un tempo di cottura con la manopola di regolazione.	Impostate un tempo di cottura.
Non è stato cotto tutto il cibo.	Alcune pietanze all'interno del sistema di cottura a vapore sono più grandi e/o richiedono un tempo di cottura più lungo rispetto alle altre.	Impostate un tempo di cottura superiore con la manopola.

Problema	Possibile causa	Soluzione
		Posizionate le porzioni più ampie di alimenti e le pietanze che richiedono un tempo di cottura a vapore superiore nel contenitore inferiore (numero 1).
	Nei recipienti per la cottura a vapore sono stati inseriti troppi alimenti.	Non sovraccaricate i recipienti per la cottura a vapore. Tagliate gli alimenti in pezzi piccoli e mettete le porzioni più piccole nella parte superiore.
		Disponete gli alimenti lasciando ampi spazi tra le porzioni per consentire la massima circolazione del vapore.
L'apparecchio non si riscalda a sufficienza.	La pulizia dal calcare non è stata effettuata a intervalli regolari.	Effettuate la pulizia dell'apparecchio. Vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione".

Tabella degli alimenti e suggerimenti per la cottura a vapore

I tempi di cottura a vapore indicati nella tabella riportata di seguito sono solo indicativi e possono variare a seconda delle dimensioni delle porzioni, dello spazio tra gli alimenti all'interno del contenitore, della loro quantità, del loro grado di freschezza e del gusto personale.

Tabella per la cottura a vapore degli alimenti

Alimento da cuocere	Quantità	Aromi/spezie consigliati per il Flavour Booster	Tempo di cottura (min)
Asparagi	400 g	Cedronella, foglie di alloro, timo	13-15
Broccoli	400 g	Aglio, peperoncino rosso tritato, dragoncello	16 - 18
Cavolfiore	400 g	Rosmarino, basilico, dragoncello	16 - 18
Petto di pollo	250 g	Curry, rosmarino, timo	30-35
Filetto di pesce	250 g	Senape in polvere, pepe di Giamaica, maggiorana	10-12
Riso	200 g	-	40
	(+300 ml di acqua)		
Zuppa	250 ml	Aromi/spezie a piacere	12-16
Uova	6-8	-	15

Suggerimenti per la cottura a vapore degli alimenti

Frutta e verdura

- Tagliate i gambi spessi del cavolfiore, dei broccoli e della verza.
- Cuocete a vapore le verdure verdi e con molte foglie per il più breve tempo possibile, poiché tendono a perdere colore facilmente.
- Non scongelate le verdure surgelate prima di cuocerle a vapore.

Carne, pollame, pesce, frutti di mare e uova

- La carne tenera con poco grasso è la più adatta per la cottura a vapore.
- Lavate accuratamente la carne e asciugatela in modo che da essa fuoriesca la minima quantità di succhi.
- Posizionate sempre la carne sotto gli altri cibi.
- Forate le uova prima di metterle all'interno dell'apparecchio.
- Non cuocete mai a vapore la carne, il pollame o il pesce surgelati. Lasciate sempre che questo tipo di alimenti si scongeli completamente prima di inserirli all'interno del sistema di cottura a vapore.
- Se utilizzate più di un contenitore per la cottura a vapore, le gocce di condensa del contenitore o dei contenitori superiori si riversano in quelli inferiori. Assicuratevi che il sapore degli alimenti nei vari contenitori sia compatibile.
- Lasciate dello spazio tra le pietanze. Fate in modo che i pezzi più grandi siano collocati verso il bordo dell'apparecchio.
- Se il recipiente è molto pieno, girate le pietanze a metà cottura.
- Quantità piccole di alimenti richiedono un tempo di cottura a vapore inferiore rispetto alle quantità più grandi.
- Se si utilizza un solo recipiente, il cibo richiede un tempo di cottura inferiore rispetto a quello necessario con due o tre recipienti.
- Gli alimenti nel contenitore per la cottura a vapore inferiore richiedono un tempo di preparazione inferiore rispetto a quelli nei contenitori superiori. Se si utilizza più di un contenitore, lasciate cuocere gli alimenti per altri 5-10 minuti. Assicuratevi che i cibi siano ben cotti prima di mangiarli.
- Durante il processo di cottura a vapore potete aggiungere altri alimenti. Se un ingrediente richiede un tempo di cottura più breve, aggiungetelo in un secondo momento. Prima di mangiarli assicuratevi che gli alimenti siano ben cotti.
- Se alzate il coperchio, il vapore fuoriesce e il tempo di cottura si prolunga.
- Se il cibo non è cotto, impostate un tempo di cottura più lungo. In questo caso, è necessario aggiungere acqua nel serbatoio.

Flavour Booster

- Timo, coriandolo, basilico, aneto, curry e dragoncello sono soltanto alcuni degli aromi e spezie che possono essere messi nel Flavour Booster. È possibile abbinare anche aglio, cumino o rafano per aumentare il sapore delle pietanze senza aggiungere sale. È consigliabile usare da un minimo di mezzo cucchiaino a un massimo di 3 cucchiaini di aromi o spezie. Se si usano prodotti freschi, è possibile aumentare la dose.

Nota Per altri suggerimenti su erbe e spezie da usare nel Flavour Booster, vedere la tabella per la cottura a vapore riportata sopra.

Dessert deliziosi

- Aggiungete della cannella ai dessert per aumentare la loro dolcezza invece di aggiungere zucchero.

Suggerimenti per il contenitore grande per la cottura a vapore

- Quando preparate una minestra o uno stufato che richiede un tempo di cottura maggiore, prima di posizionare il coperchio sul contenitore grande, inserite un foglio di carta di alluminio.
- Potete usare il contenitore grande per preparare brodo di pollo, cuscus, stufato o per cuocere in acqua il pesce.
- Potete usare il contenitore grande anche per riscaldare zuppe precotte.

Ricette

Per le ricette, fate riferimento al ricettario oppure visitate il sito Web www.philips.com/kitchen.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

A Deksel
B Extra grote stoomschaal
C Verwijderbare bodem
D Stoomschaal 3
E Verwijderbare bodem
F Stoomschaal 2
G Stoomschaal 1
H Lekbak
I Flavour Booster (kruiden- en specerijenbakje)
J Waterinlaat
K Voet met waterreservoir
L Stoomlampje
M Instelknop voor stoomtijd

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de voet nooit in water en spoel deze ook niet af onder de kraan.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Stoom nooit bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten. Ontdooi deze producten eerst volledig voordat u ze gaat stomen.
- Gebruik de stoomkoker nooit zonder de lekbak, anders spat er heet water uit het apparaat.
- Gebruik stoomschalen 1, 2 en 3 en de extra grote stoomschaal alleen in combinatie met de originele voet.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.

Let op

- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.

- Stel de voet van het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen, heet gas, stoom of vochtige warmte van andere bronnen dan de stoomkoker zelf. Plaats de stoomkoker niet op of in de buurt van een kachel of kooktoestel als deze/dit is ingeschakeld of nog heet is.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- Plaats de stoomkoker op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er minstens 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om oververhitting te voorkomen.
- Wanneer u stoomschaal 2 en 3 met de verwijderbare bodems gebruikt, moet u altijd controleren of de rand van de bodem naar boven wijst en of de bodem vastklikt ('klik').
- Pas op voor de hete stoom die tijdens het stomen of als u het deksel verwijdert uit de stoomkoker komt. Gebruik keukengerei met een lang handvat als u het voedsel tijdens het stomen wilt controleren.
- Verwijder het deksel altijd voorzichtig en beweeg het van u af. Laat de condens van het deksel in de stoomkoker druppelen om verbranding te voorkomen.
- Pak de stoomschalen altijd aan een van de handgrepen vast wanneer u in hete etenswaren roert of wanneer u de etenswaren uit de stoomschaal haalt.
- Houd de stoomschalen altijd bij hun handgrepen vast wanneer het voedsel warm is.
- Verplaats de stoomkoker niet wanneer deze is ingeschakeld.
- Buig niet over de stoomkoker wanneer deze is ingeschakeld.
- Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u hete delen van het apparaat aanraakt.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Sluit het apparaat niet aan op een tijdschakelaar of systeem voor bediening op afstand om gevaarlijke situaties te vermijden.
- In het waterreservoir bevindt zich een kleine zeef. Als de zeef is losgeraakt, houd deze dan buiten het bereik van kinderen om te voorkomen dat ze de zeef inslikken.

Automatische uitschakeling

Het apparaat schakelt automatisch uit nadat de ingestelde stoomtijd is verstreken.

Droogkookbeveiliging

De stoomkoker is uitgerust met droogkookbeveiliging. De droogkookbeveiliging schakelt het apparaat automatisch uit als het wordt ingeschakeld zonder water in het waterreservoir of als het water tijdens gebruik opraakt. Laat de stoomkoker 10 minuten afkoelen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Voor het eerste gebruik

1 Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

2 Veeg de binnenkant van het waterreservoir schoon met een vochtige doek.

Klaarmaken voor gebruik

1 Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.

2 Vul het waterreservoir tot het maximumniveau met water. Wanneer het waterreservoir volledig is gevuld, kan de stoomkoker ongeveer 1 uur stomen (fig. 2).

Vul het waterreservoir alleen met water. Vul het reservoir nooit met kruiden, olie of andere vloeistoffen.

3 Plaats de lekbak op het waterreservoir in de voet (fig. 3).
Gebruik het apparaat nooit zonder de lekbak.

4 Doe indien gewenst gedroogde of verse kruiden of specerijen in de Flavour Booster om extra smaak toe te voegen aan het voedsel dat u wilt stomen (fig. 4).
Tijm, koriander, basilicum, dille, kerrie en dragon zijn heerlijke kruiden en specerijen die u in de Flavour Booster kunt doen. U kunt ze combineren met knoflook, karwijzaad of mierikswortel om de smaak te versterken zonder zout toe te voegen. Wij adviseren u 1/2 tot 3 theelepels gedroogde kruiden of specerijen te gebruiken. Gebruik een grotere hoeveelheid als u verse kruiden of specerijen gebruikt.
Zie de stoomtabel in hoofdstuk 'Voedseltabel en stoomtips' voor gebruik van de beschreven kruiden of specerijen met verschillende soorten voedsel.

Tip: Als u gemalen kruiden of specerijen wilt gebruiken, spoel dan de lekbak om de Flavour Booster nat te maken. Dit voorkomt dat gemalen kruiden of specerijen door de openingen van de Flavour Booster vallen (fig. 5).

5 Plaats het te stomen voedsel in een of meer stoomschalen en/of in de extra grote stoomschaal (zie 'Extra grote stoomschaal' hieronder).

Tip: Plaats eieren op de eierhouders om eenvoudig eieren te stomen (fig. 6).

6 Plaats grotere stukken voedsel en voedsel dat langer moet stomen in de onderste stoomschaal.

7 Verdeel het voedsel zo dat er voldoende ruimte zit tussen de stukken voor maximale stoomcirculatie. Doe niet te veel voedsel in de stoomschalen.

8 Plaats een of meer stoomschalen op de lekbak. (fig. 7)

Opmerking: Zorg ervoor dat u de schalen juist plaatst en dat ze niet wiebelen.
- U hoeft de 3 stoomschalen niet allemaal te gebruiken.
- De stoomschalen zijn genummerd. U vindt het nummer op de handgrepen. De bovenste stoomschaal heeft nummer 3, de middelste stoomschaal heeft nummer 2 en de onderste stoomschaal heeft nummer 1.
- Stapel de stoomschalen alleen in deze volgorde: stoomschaal 1, stoomschaal 2, stoomschaal 3.
- Wanneer u stoomschaal 2 en 3 met de verwijderbare bodems gebruikt, moet u altijd controleren of de rand van de bodem naar boven wijst en of de bodem vastklikt ('klik') (fig. 8).
- Wanneer u alleen de bodem uit stoomschaal 2 hebt verwijderd, kunt u stoomschaal 3 er toch bovenop plaatsen.
- Als u grote stukken etenswaren wilt stomen (bijv. maïskolven of zoete aardappelen), kunt u de bodem uit stoomschaal 2 en/of 3 verwijderen, zodat de stoomruimte zo groot mogelijk is (fig. 9).

9 Plaats het deksel op de bovenste stoomschaal (fig. 10).

Opmerking: Als het deksel niet of niet goed op de stoomschaal is geplaatst, wordt het voedsel niet goed gestoomd.

Extra grote stoomschaal

De extra grote stoomschaal is bedoeld voor soep, stoofschotels, pap, rijst en ander voedsel dat niet in de andere schalen kan worden gestoomd.

1 U kunt de extra grote stoomschaal als volgt met de andere schalen gebruiken:
- Met schaal 1 en 2 of met schaal 2 en 3 (fig. 11).
- Met schaal 1, 2 en 3 (fig. 12).

Opmerking: De extra grote stoomschaal kan niet boven op stoomschaal 1 worden geplaatst, omdat deze niet groot genoeg is.

2 Voordat u de extra grote stoomschaal boven op schaal 2 of 3 plaatst, moet u de bodems van stoomschalen 2 of 3 verwijderen.

Tip: Wanneer u de extra grote stoomschaal gebruikt, kunt u de stoomtijd verkorten door de extra grote stoomschaal af te dekken met aluminiumfolie (fig. 13).

Het apparaat gebruiken

1 Steek de stekker in het stopcontact.

2 Stel de instelknop voor de stoomtijd in op de gewenste stoomtijd (fig. 14).
- ◗ Het stoomlampje gaat branden.
- ◗ Het stomen begint na ongeveer 30 seconden.

3 Als u voedsel wilt stomen met verschillende stoomtijden, plaats dan het voedsel met de langste stoomtijd in schaal 1. Stel de instelknop voor de stoomtijd in op een tijd die u berekent door de kortere stoomtijd af te trekken van de langste stoomtijd. Wanneer het stomen is voltooid, verwijder dan met ovenhandschoenen het deksel en plaats schaal 2 met de ingrediënten met de kortere stoomtijd boven op schaal 1. Plaats het deksel op schaal 2 en stel met de instelknop voor de stoomtijd de kortere stoomtijd in.

Opmerking: Het stomen van voedsel in de bovenste schaal duurt meestal wat langer dan in de onderste schalen.

4 Als u grote hoeveelheden voedsel stoomt, roer deze dan door wanneer de helft van de stoomtijd is verstreken. Draag ovenhandschoenen en gebruik keukengerei met een lang handvat.

5 Wanneer de stoomtijd is verstreken, hoort u een belletje en gaat het stoomlampje uit.

6 Verwijder het deksel voorzichtig.

Pas op voor de hete stoom die uit het apparaat komt wanneer u het deksel verwijdert.

Draag ovenhandschoenen wanneer u het deksel, de extra grote stoomschaal en de andere stoomschalen verwijdert om brandwonden te voorkomen. Verwijder het deksel langzaam en beweeg het van u af. Laat de condens van het deksel in de stoomschaal druppelen. Pak de stoomschalen altijd aan een van de handgrepen vast wanneer u etenswaren uit de stoomschaal haalt. Draag altijd ovenhandschoenen en gebruik keukengerei met lange handvatten wanneer u etenswaren uit de stoomschalen haalt.

7 Haal de stekker uit het stopcontact en laat de stoomkoker volledig afkoelen voordat u de lekbak verwijdert.
- Pas op wanneer u de lekbak verwijdert, want het water in het waterreservoir en de lekbak kan nog heet zijn, zelfs als de andere delen van het apparaat al zijn afgekoeld.

8 Leeg het waterreservoir na elk gebruik.

Opmerking: Als u meer voedsel wilt stomen, gebruik dan vers water.

Schoonmaken en onderhoud

Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2 Maak de buitenkant van de voet schoon met een vochtige doek.

Dompel de voet nooit in water en spoel deze nooit af onder de kraan.

Maak de voet niet schoon in de vaatwasmachine.

3 Maak het waterreservoir schoon met een doek gedrenkt in warm water met een beetje afwasmiddel. Beweeg de zeef in het waterreservoir omhoog om deze schoon te maken. Veeg daarna het waterreservoir schoon met een schone, vochtige doek.

Als de zeef in het waterreservoir is losgeraakt, houd deze dan buiten het bereik van kinderen om te voorkomen dat ze de zeef inslikken.

4 Verwijder de bodems uit stoomschaal 2 en 3. Maak de stoomschalen, de extra grote stoomschaal, de bodems en het deksel met de hand of in de vaatwasmachine schoon. Gebruik een kort programma met een lage temperatuur.

Wanneer de stoomschalen, de extra grote stoomschaal en het deksel meerdere malen in een vaatwasmachine zijn schoongemaakt, kunnen ze er enigszins dof uit gaan zien.

Ontkalken

U moet het apparaat ontkalken nadat het 15 uur is gebruikt. Het is belangrijk dat u de stoomkoker regelmatig ontkalkt om ervoor te zorgen dat het apparaat optimaal blijft functioneren en om de levensduur van het apparaat te verlengen.

1 Vul het waterreservoir met blanke azijn (8% azijnzuur) tot het maximumniveau.

Gebruik geen andere ontkalker.

2 Plaats de lekbak en stoomschaal 1 goed op de voet (fig. 7).

3 Plaats het deksel op stoomschaal 1 (fig. 10).

4 Steek de stekker in het stopcontact.

5 Stel met de instelknop voor de stoomtijd een stoomtijd in van 25 minuten.

Als de azijn over de rand van de voet begint te koken, haal dan de stekker uit het stopcontact en verminder de hoeveelheid azijn in de voet.

6 Wanneer de stoomtijd is verstreken, haalt u de stekker uit het stopcontact. Laat de azijn volledig afkoelen en leeg het waterreservoir.

7 Spoel het waterreservoir een aantal keren met koud water.

Opmerking: Herhaal deze procedure als er nog steeds kalk in het waterreservoir zit.

Opbergen

1 Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

2 Plaats de bodems in stoomschaal 2 en 3.

3 Plaats stoomschaal 3 op de lekbak.

4 Plaats stoomschaal 2 in stoomschaal 3. Plaats stoomschaal 1 in stoomschaal 2. (fig. 15)

5 Plaats de extra grote stoomschaal boven op de andere stoomschalen.

6 Plaats het deksel op de extra grote stoomschaal.

7 Berg het netsnoer op in de snoeropbergruimte in de voet (fig. 16).

Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (**www.philips.com**) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw lokale Philips-dealer.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 17).

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De stoomkoker werkt niet.	De stekker van de stoomkoker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Er zit geen water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir.
	U hebt de instelknop voor de stoomtijd nog niet naar de gewenste stoomtijd gedraaid.	Draai de instelknop voor de stoomtijd naar de gewenste stoomtijd.
	U hebt met de instelknop voor de stoomtijd nog geen stoomtijd ingesteld.	Stel een stoomtijd in.
Niet al het voedsel is gaar.	Sommige stukken voedsel in de stoomkoker zijn groter en/of moeten langer stomen dan andere.	Stel een langere stoomtijd in met de instelknop voor de stoomtijd.
		Plaats grotere stukken voedsel en voedsel dat langer moet stomen in de onderste stoomschaal (nummer 1).
	U hebt te veel voedsel in de stoomschalen gedaan.	Doe de stoomschalen niet te vol. Snijd het voedsel in kleine stukjes en leg de kleinste stukjes bovenop.
		Verdeel het voedsel zo dat er ruimte is tussen de stukken voor maximale stoomcirculatie.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat warmt niet goed op.	U hebt het apparaat niet regelmatig ontkalkt.	Ontkalk het apparaat. Zie hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud'.

Voedseltabel en stoomtips

De stoomtijden in de onderstaande tabel zijn alleen een indicatie. Stoomtijden kunnen verschillen afhankelijk van de grootte van stukken voedsel, de ruimte tussen de stukken voedsel in de stoomschaal, de hoeveelheid voedsel in de schaal, de versheid van het voedsel en uw persoonlijke voorkeur.

Voedselstoomtabel

Voedsel om te stomen	Hoeveelheid	Kruiden/specerijen voor in de Flavour Booster	Stoomtijd (min)
Asperges	400 g	Citroenmelisse, laurierblaadjes, tijm	13-15
Broccoli	400 g	Knoflook, geplette rode Spaanse peper, dragon	16-18
Bloemkool	400 g	Rozemarijn, basilicum, dragon	16-18
Kipfilet	250 g	Kerrie, rozemarijn, tijm	30-35
Visfilet	250 g	Mosterdpoeder, piment, marjolein	10-12
Rijst	200 g	-	40
	(+ 300 ml water)		
Soep	250 ml	Kruiden/specerijen naar smaak	12-16
Eieren	6-8	-	15

Tips voor het stomen van voedsel

Groenten en fruit

- Snijd de dikke stengels van bloemkool, broccoli en kool weg.
- Stoom groene bladgroenten zo kort mogelijk, omdat deze snel hun kleur verliezen.
- Ontdooi bevroren groenten niet voordat u ze stoomt.

Vlees, gevogelte, vis, zeevruchten en eieren

- Mals vlees met weinig vet is het meest geschikt om te stomen.
- Was het vlees goed en dep het droog, zodat zo weinig mogelijk sap uit het vlees druppelt.
- Plaats vlees altijd onder het andere voedsel.
- Prik een gaatje in de eieren voordat u ze in de stoomkoker plaatst.
- Stoom nooit bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten. Laat bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten altijd eerst volledig ontdooien voordat u deze producten gaat stomen.
- Als u meer dan één stoomschaal gebruikt, lekt er condens van de bovenste stoomschaal of -schalen in de onderste schaal. Zorg ervoor dat de smaken van het voedsel in de verschillende stoomschalen goed combineren.
- Zorg ervoor dat de stukken voedsel genoeg ruimte hebben. Leg dikkere stukken dicht bij de zijkant van de stoomschaal.
- Als de stoomschaal te vol is, roer het voedsel dan door wanneer de helft van de stoomtijd is verstreken.
- De stoomtijd voor kleinere hoeveelheden voedsel is korter dan voor grote hoeveelheden.

- Als u maar één stoomschaal gebruikt, is de stoomtijd voor het voedsel korter dan wanneer u 2 of 3 stoomschalen gebruikt.
- Voedsel in de onderste stoomschaal is sneller klaar dan voedsel in de bovenste stoomschalen. Als u meer dan één stoomschaal gebruikt, laat het voedsel dan 5-10 minuten langer koken. Zorg ervoor dat het voedsel goed gaar is voordat u gaat eten.
- U kunt tijdens het stoomproces voedsel toevoegen. Als een ingrediënt een kortere stoomtijd nodig heeft, voeg het dan later toe. Zorg ervoor dat het voedsel goed gaar is voordat u het opeet.
- Als u het deksel optilt, ontsnapt er stoom en duurt het stomen langer.
- Als het voedsel nog niet gaar is, stel dan een langere stoomtijd in. Mogelijk moet u het waterreservoir bijvullen.

Flavour Booster

- Tijm, koriander, basilicum, dille, kerrie en dragon zijn voorbeelden van kruiden en specerijen die u in de Flavour Booster kunt doen. U kunt ze combineren met knoflook, karwijzaad of mierikswortel om de smaak te versterken zonder zout toe te voegen. Wij adviseren u 1/2 tot 3 theelepels gedroogde kruiden of specerijen te gebruiken. Gebruik een grotere hoeveelheid als u verse kruiden of specerijen gebruikt.

Opmerking: Zie de voedselstoomtabel hierboven voor meer tips over kruiden en specerijen die u kunt gebruiken in de Flavour Booster.

Zoete desserts

- Voeg wat kaneel toe aan nagerechten om deze zoeter te maken, in plaats van meer suiker toe te voegen.

Tips voor de extra grote stoomschaal

- Wanneer u soep of een stoofschotel bereidt waarvoor een langere stoomtijd nodig is, raden wij u aan de extra grote stoomschaal af te dekken met aluminiumfolie voordat u het deksel erop plaatst.
- U kunt de extra grote stoomschaal gebruiken voor het bereiden van kippensoep, couscous of een stoofschotel, of voor het pocheren van vis in water.
- U kunt de extra grote stoomschaal ook gebruiken om kant-en-klare soep op te warmen.

Recepten

Zie het receptenboekje of ga naar onze website www.philips.com/kitchen voor recepten.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

A Lokk
B Ekstra stor dampbolle
C Uttakbar bunn
D Dampbolle 3
E Uttakbar bunn
F Dampbolle 2
G Dampbolle 1
H Dryppebrett
I Smaksbooster
J Påfyllingsåpning
K Sokkel med vannbeholder
L Damplampe
M Justeringsknapp for damptid

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Senk aldri sokkelen ned i vann, og skyll den aldri under springen.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Du må ikke koble apparatet til annet enn en jordet stikkontakt. Pass alltid på at støpselet er ordentlig koblet til stikkontakten.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar alltid ledningen utilgjengelig for barn. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken.
- Damp aldri frosset kjøtt, fjærfe eller sjømat. Disse ingrediensene må alltid tines helt opp før du damper dem.
- Bruk aldri dampkokeren uten dryppbrettet. Hvis du gjør det, spruter varmt vann ut av apparatet.
- Bruk bare dampbollene 1, 2 og 3 og den ekstra store dampbollen sammen med originalsokkelen.
- Hold strømledningen unna varme overflater.

Viktig

- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Ikke utsett sokkelen på apparatet for høye temperaturer, varm gass, damp eller fuktig varme fra andre kilder enn dampkokeren. Ikke plasser dampkokeren på eller i nærheten av en påslått eller fortsatt varm stekeovn eller komfyr.

- Kontroller alltid at apparatet er slått av før du kobler det fra.
- Trekk alltid støpslet ut av kontakten og la apparatet kjøles ned før rengjøring.
- Dette apparatet skal bare brukes i husholdningen. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, vil ikke garantien være gyldig lenger, og Philips vil da ikke påta seg noe ansvar for eventuelle skader.
- Plasser dampkokeren på en stabil, vannrett og jevn overflate, og kontroller at det er minst 10 cm klaring rundt den for å forhindre overoppheting.
- Hvis du bruker dampbollene 2 og 3 med de uttakbare bunnene, må du alltid sørge for at kanten på bunnen peker oppover, og at bunnen låses på plass (du hører et klikk).
- Pass deg for den varme dampen som kommer ut av dampkokeren under dampingen eller når du tar av lokket. Når du skal sjekke maten, må du alltid bruke kjøkkenredskaper med lange skaft.
- Ta alltid lokket forsiktig av og i retning bort fra deg. La kondensen dryppe av lokket og ned i dampkokeren for å unngå skålding.
- Hold alltid dampbollen i ett av håndtakene når du rører i varm mat, eller når du tar varm mat ut av bollene.
- Hold alltid dampbollene i håndtakene når maten er varm.
- Ikke flytt på dampkokeren når den er i bruk.
- Ikke beveg hånden over dampkokeren når den er i bruk.
- Ikke berør noen av de varme overflatene på apparatet. Bruk alltid grytekluter når du må håndtere varme deler på apparatet.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av eller under objekter som kan bli skadet av damp, for eksempel vegger og skap.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av eksplosiv og/eller brennbar gass.
- Koble aldri apparatet til en tidsbryter eller et fjernkontrollsystem. På den måten unngår du farlige situasjoner.
- Det er en liten sil på innsiden av vannbeholderen. Hvis silen løsner, må den oppbevares utilgjengelig for barn, slik at de ikke svelger den.

Automatisk avslåing

Apparatet slår seg av automatisk når den angitte damptiden har gått.

Beskyttelse mot tørrkoking

Denne dampkokeren er utstyrt med beskyttelse mot tørrkoking. Beskyttelsen mot tørrkoking slår apparatet automatisk av hvis det er slått på når det ikke er vann i vannbeholderen, eller hvis det går tomt for vann når det er i bruk. La dampkokeren avkjøles i ti minutter før du bruker den igjen.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Før første gangs bruk

1 Rengjør delene som kommer i kontakt med mat, grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

2 Tørk av innsiden av vannbeholderen med en fuktig klut.

Før bruk

1 Plasser apparatet på en stabil, vannrett og jevn overflate.

2 Fyll vannbeholderen med vann opp til maksimumsnivået. Når vannbeholderen er full, kan dampkokeren dampe i cirka én time (fig. 2).

Fyll bare vann på vannbeholderen. Bruk aldri krydder, olje eller andre stoffer i vannbeholderen.

3 Plasser dryppbrettet på vannbeholderen i sokkelen (fig. 3).
Bruk aldri apparatet uten dryppebrettet.

4 Hvis du vil, kan du legge tørkede eller friske urter eller krydder på smaksboosteren for å gi ekstra smak til maten som skal dampes (fig. 4).
Timian, koriander, basilikum, dill, karri og estragon er eksempler på spennende urter og krydder som du kan legge på smaksboosteren. Du kan kombinere dem med hvitløk, karve eller pepperrot for å forsterke smaken uten å legge til salt. Vi anbefaler å bruke 1/2 til 3 ts tørkede urter eller krydder. Bruk mer hvis du bruker friske urter eller krydder.
Du finner anbefalte urter eller krydder for ulike typer mat i damptabellen for mat i avsnittet Mattabell og damptips.

Tips: Hvis du bruker malte urter eller krydder, må du skylle dryppebrettet for å fukte smaksboosteren. Dette hindrer at malte urter eller krydder faller gjennom åpningene i smaksboosteren (fig. 5).

5 Legg maten som skal dampes, i én eller flere av dampbollene og/eller i den ekstra store dampbollen (se avsnittet Ekstra stor dampbolle nedenfor).

Tips: Plasser egg i eggholderne for å dampe egg på en praktisk måte (fig. 6).

6 Plasser større matstykker og mat som krever lengre damptid, i den nederste dampbollen.

7 Plasser matstykkene slik at det er god plass mellom dem og dampflyten blir maksimal. Ikke legg for mye mat i dampbollene.

8 Sett én eller flere dampboller på dryppebrettet. (fig. 7)

Merk: Kontroller at du plasserer bollene på riktig måte, og at de ikke vakler.
- Du trenger ikke bruke alle tre dampbollene.
- Dampbollene er nummererte. Du finner nummeret på håndtaket. Den øverste dampbollen er nummer 3, den midterste dampbollen er nummer 2, og den nederste dampbollen er nummer 1.
- Plasser dampbollene bare i denne rekkefølgen: dampbolle 1, dampbolle 2, dampbolle 3.
- Hvis du bruker dampbollene 2 og 3 med de uttakbare bunnene, må du alltid sørge for at kanten på bunnen peker oppover, og at bunnen låses på plass (du hører et klikk) (fig. 8).
- Hvis du bare har fjernet bunnen i dampbolle 2, kan du fremdeles plassere dampbolle 3 øverst.
- Hvis du vil dampe mat med stor størrelse (f.eks. maiskolber eller søtpoteter), kan du fjerne bunnen i dampbolle 2 og/eller 3 for å få maksimalt med dampområde (fig. 9).

9 Legg lokket på den øverste dampbollen (fig. 10).

Merk: Hvis lokket ikke plasseres riktig på dampbollen, eller hvis det ikke legges der i det hele tatt, blir ikke maten dampet skikkelig.

Ekstra stor dampbolle

Den ekstra store dampbollen er beregnet for suppe, lapskaus, grøt og ris og annen mat som ikke passer til å dampes i de andre dampbollene.

1 Du kan bruke den ekstra store dampbollen i følgende kombinasjoner:
- bollene 1 og 2 eller bollene 2 og 3 (fig. 11)
- bollene 1, 2 og 3 (fig. 12)

Merk: Den ekstra store dampbollen kan ikke plasseres oppå dampbolle 1, da den ikke har tilstrekkelig med plass.

2 Du må fjerne bunnene fra dampbollene 2 eller 3 før du setter den ekstra store dampbollen oppå bolle 2 eller 3.

Tips: Når du bruker den ekstra store dampbollen, reduserer du damptiden ved å dekke den ekstra store dampbollen med aluminiumsfolie (fig. 13).

Bruke apparatet

1 Sett støpselet inn i stikkontakten.

2 Vri justeringsknappen for damptiden til ønsket damptid (fig. 14).
◗ Damplampen tennes.
◗ Dampingen begynner etter ca. 30 sekunder.

3 Når du vil dampe mat som krever forskjellige damptider, begynner du å dampe den maten som krever lengst tid, i bolle 1. Sett justeringsknappen for damptiden på en tid du beregner ved å trekke den kortere damptiden fra den lengste. Når dampingen er ferdig, tar du forsiktig av lokket med en gryteklut og plasserer bolle 2 som inneholder ingrediensene med den kortere damptiden, oppå bolle 1. Sett på lokket på bolle 2, og angi den kortere damptiden med justeringsknappen for damptid.

Merk: Det tar vanligvis litt lenger tid å dampe mat i den øverste bollen enn mat i de nedre bollene.

4 Hvis du damper store mengder mat, kan du røre om i maten midtveis i dampingen. Bruk grytekluter og et kjøkkenredskap med langt skaft.

5 Når damptiden er gått, hører du en alarm, og damplampen slukkes.

6 Ta forsiktig av lokket.

Pass deg for varm damp som kommer ut av apparatet når du tar av lokket.

For å unngå at du brenner deg må du bruke grytekluter når du tar av lokket og tar ut den ekstra store dampbollen og de andre dampbollene. Ta av lokket sakte og i retning bort fra deg. La kondens dryppe av lokket og ned i dampbollen. Hold alltid dampbollene i ett av håndtakene når du fjerner mat fra bollene. Bruk alltid grytekluter og kjøkkenredskaper med lange skaft når du fjerner mat fra dampbollene.

7 Ta støpselet ut av stikkontakten, og la dampkokeren avkjøles helt før du tar ut dryppebrettet.
- Vær forsiktig når du tar ut dryppebrettet. Vannet i vannbeholderen og på dryppebrettet kan fortsatt være varmt selv om andre deler av apparatet allerede er avkjølt.

8 Tøm vannbeholderen hver gang du har brukt den.

Merk: Bruk friskt vann hvis du vil dampe mer mat.

Rengjøring og vedlikehold

Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som bensin eller aceton, til å rengjøre apparatet.

1 Ta støpselet ut av stikkontakten, og la apparatet avkjøles.

2 Rengjør utsiden av sokkelen med en fuktig klut.

Sokkelen må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.

Ikke rengjør sokkelen i oppvaskmaskin.

3 Rengjør vannbeholderen med en klut fuktet med varmt vann og litt flytende oppvaskmiddel. Hev silen i vannbeholderen for å rengjøre den. Deretter tørker du vannbeholderen med en ren og fuktig klut.

Hvis silen i vannbeholderen løsner, må den oppbevares utilgjengelig for barn, slik at de ikke svelger den.

4 Fjern bunnene fra dampbollene 2 og 3. Rengjør dampbollene, den ekstra store dampbollen, bunnene og lokket for hånd eller i oppvaskmaskinen. Bruk et kort program og en lav temperatur.

Hvis du vasker dampbollene, den ekstra store dampbollen og lokket i oppvaskmaskinen flere ganger, kan det hende at disse delene blir matte.

Avkalking

Du må avkalke apparatet når det har vært brukt i 15 timer. Det er viktig at du avkalker dampkokeren regelmessig for å opprettholde optimal ytelse og forlenge levetiden til apparatet.

1 Fyll vannbeholderen med hvit eddik (8 % eddiksyre) opp til maksimumsnivået.

Ikke bruk andre typer avkalkingsmidler.

2 Sett dryppebrettet og dampbolle 1 ordentlig tilbake på sokkelen (fig. 7).

3 Sett lokket på dampbolle 1 (fig. 10).

4 Sett støpselet inn i stikkontakten.

5 Vri justeringsknappen for damptiden for å angi en damptid på 25 minutter.

Hvis eddiken begynner å koke over kanten av sokkelen, må du koble fra apparatet og redusere mengden eddik.

6 Når damptiden er gått, kobler du fra apparatet og lar eddiken kjøles helt ned. Deretter tømmer du vannbeholderen.

7 Skyll vannbeholderen med kaldt vann flere ganger.

Merk: Gjenta prosedyren hvis det fremdeles er kalkbelegg i vannbeholderen.

Oppbevaring

1 Kontroller at alle delene er rene og tørre før du setter apparatet til oppbevaring (se avsnittet Rengjøring).

2 Plasser bunnene i dampbollene 2 og 3.

3 Plasser dampbolle 3 på dryppebrettet.

4 Plasser dampbolle 2 i dampbolle 3. Plasser dampbolle 1 i dampbolle 2. (fig. 15)

5 Plasser den ekstra store dampbollen på de andre dampbollene.

6 Sett lokket på den ekstra store dampbollen.

7 Når du skal oppbevare ledningen, trykker du den inn i oppbevaringsrommet for ledningen i sokkelen (fig. 16).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på **www.philips.com**. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 17).

Feilsøking

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå med apparatet. Hvis du ikke klarer å løse problemet med informasjonen nedenfor, kan du ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Dampkokeren virker ikke.	Dampkokeren er ikke koblet til veggkontakten.	Sett støpselet inn i stikkontakten.
	Det er ikke vann i vannbeholderen.	Fyll vannbeholderen.
	Du har ennå ikke vridd justeringsknappen for damptiden til ønsket damptid.	Vri justeringsknappen for damptiden til ønsket damptid.
	Du har ikke angitt noen damptid ennå med justeringsknappen for damptid.	Angi en damptid.
All maten er ikke kokt.	Enkelte matbiter i dampkokeren er større og/eller krever lengre damptid enn andre.	Angi en lengre damptid med justeringsknappen for damptid.
		Legg større matstykker og mat som krever lengre damptid i den nederste dampbollen (nr. 1).
	Du har lagt for mye mat i dampbollene.	Ikke legg for mye mat i dampbollene. Del opp maten i små biter, og legg de minste bitene øverst.
		Plasser maten slik at det blir åpninger mellom bitene. Dermed blir dampflyten maksimal.
Apparatet varmes ikke ordentlig opp.	Du har ikke avkalket apparatet jevnlig.	Avkalk apparatet. Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

Mattabell og damptips

Damptidene som er oppgitt i tabellen nedenfor, er bare veiledende. Damptider kan variere avhengig av størrelsen på matbitene, åpningene mellom maten i dampbollen, mengden mat i bollen, hvor fersk maten er og personlige preferanser.

Damptabell for mat

Mat som skal dampes	Mengde	Anbefalte urter/krydder for smaksboosteren	Damptid (min)
Asparges	400 g	Sitronmelisse, laurbærblader, timian	13–15
Brokkoli	400 g	Hvitløk, presset rød chili, estragon	16-18
Blomkål	400 g	Rosmarin, basilikum, estragon	16-18
Kyllingfilet	250 g	Karri, rosmarin, timian	30–35

Mat som skal dampes	Mengde	Anbefalte urter/krydder for smaksboosteren	Damptid (min)
Fiskefilet	250 g	Tørr sennep, allehånde, merian	10–12
Ris	200 g	-	40
	(+300 ml vann)		
Suppe	250 ml	Urter/krydder etter smak	12–16
Egg	6–8	-	15

Tips for damping av mat

Grønnsaker og frukt

- Skjær av tykke stilker fra blomkål, brokkoli og kål.
- Damp bladrike, grønne grønnsaker på kortest mulig tid. De mister nemlig farge lett.
- Ikke tin frosne grønnsaker før du damper dem.

Kjøtt, fjærfe, fisk, sjømat og egg

- Møre kjøttstykker med lite fett er best egnet til damping.
- Vask kjøttet grundig, og tørk det, slik at så lite saft som mulig drypper ut.
- Plasser alltid kjøtt under andre mattyper.
- Stikk hull på egg før du legger dem i dampkokeren.
- Damp aldri frosset kjøtt, fjærfe eller sjømat. Disse ingrediensene må alltid tines helt opp før du damper dem.
- Hvis du bruker mer enn én dampbolle, drypper kondens fra de øverste bollene ned i den nederste. Pass på at smaken på maten i de ulike dampbollene passer godt sammen.
- La det være åpninger mellom matbitene. Legg tykke biter nærmere kanten av dampbollen.
- Hvis dampbollen er svært full, kan du røre i maten midtveis i dampingen.
- Små mengder mat krever kortere damptid enn store mengder.
- Hvis du bare bruker én dampbolle, krever maten kortere damptid enn hvis du bruker to eller tre dampboller.
- Mat i den nederste dampbollen er klar raskere enn maten i de øvre dampbollene. Hvis du bruker mer enn én dampbolle, må du la maten koke 5–10 minutter lenger. Kontroller at maten er gjennomkokt før du spiser den.
- Du kan legge til mat under dampingen. Hvis en ingrediens trenger kortere damptid, kan du legge den til senere. Kontroller at maten er gjennomkokt før du spiser den.
- Hvis du tar av lokket, forsvinner damp, og dampingen tar lenger tid.
- Hvis maten ikke er kokt, kan du angi en lengre damptid. Det kan hende at du må helle på mer vann i vannbeholderen.

Flavour Booster

- Timian, koriander, basilikum, dill, karri og estragon er eksempler på urter og krydder som du kan legge i smaksforsterkeren Flavour Booster. Du kan kombinere dem med hvitløk, karve eller pepperrot for å forsterke smaken uten å tilsette salt. Vi anbefaler å bruke 1/2 til 3 ts tørkede urter eller krydder. Bruk mer hvis du bruker friske urter eller krydder.

Merk: Hvis du vil ha flere tips om urter og krydder du kan bruke i smaksforsterkeren Flavour Booster, kan du se på damptabellen for mat ovenfor.

Søte desserter

- Tilsett litt kanel til desserter for mer søt smak i stedet for å tilsette mer sukker.

Tips for den ekstra store dampbollen

- Når du lager suppe eller lapskaus som trenger lengre koketid, anbefaler vi at du dekker den ekstra store dampbollen med aluminiumsfolie før du setter på lokket.
- Du kan bruke den ekstra store dampbollen for å lage kyllingkraft, couscous eller lapskaus, eller til å posjere fisk i vann.
- Du kan også bruke den ekstra store dampbollen for å varme opp ferdiglaget suppe.

Oppskrifter

Vil du ha oppskrifter, kan du se i oppskriftsheftet eller gå til Internett-sidene våre på www.philips.com/kitchen.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

A Tampa
B Taça de vaporização XL
C Fundo amovível
D Taça de vaporização 3
E Fundo amovível
F Taça de vaporização 2
G Taça de vaporização 1
H Tabuleiro de recolha
I Intensificador de sabor
J Entrada de água
K Base com depósito de água
L Luz de vapor
M Botão de ajuste do tempo de vapor

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe a base em água nem a enxagúe debaixo de uma torneira.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com terra. Verifique sempre se a ficha fica bem introduzida na tomada.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o fio de alimentação fora do alcance das crianças. Não deixe o fio de alimentação suspenso na mesa ou na bancada da cozinha onde o aparelho estiver colocado.
- Nunca cozinhe a vapor carne, aves e marisco congelados. Descongele sempre estes ingredientes totalmente antes de cozinhá-los a vapor.
- Nunca utilize a panela a vapor sem o tabuleiro de pingos; caso contrário, esguicha água quente do aparelho.
- Utilize as taças de vaporização 1, 2, 3 e XL apenas em combinação com a base original.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.

Cuidado

- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Não exponha a base do aparelho a temperaturas demasiado elevadas, gás quente, vapor ou calor húmido de outras fontes para além da própria panela a vapor. Não coloque a panela a vapor em cima ou perto de um forno ou fogão em funcionamento ou ainda quente.
- Certifique-se sempre de que o aparelho está desligado antes de retirar a ficha da tomada.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o sempre da corrente e deixe arrefecer.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Se for utilizado incorrectamente ou para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se for utilizado de uma forma que não esteja nas instruções de utilização no manual do utilizador, a garantia é considerada inválida e a Philips recusa qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Coloque a panela a vapor numa superfície horizontal estável e plana e certifique-se de que deixa um intervalo de, pelo menos, 10 cm à volta do aparelho para evitar o sobreaquecimento.
- Se utilizar as taças de vaporização 2 e 3 com os respectivos fundos amovíveis, certifique-se sempre de que o rebordo na parte inferior está direccionado para cima e de que o fundo encaixa na posição correcta (com um estalido).
- Tenha cuidado com o vapor quente libertado pelo aparelho durante a utilização ou quando remove a tampa. Quando verificar o estado de cozedura dos alimentos, utilize sempre utensílios de cozinha com cabos longos.
- Remova sempre a tampa com cuidado e na direcção oposta ao seu corpo. Deixe a condensação pingar da tampa para dentro da panela a vapor para evitar escaldar-se.
- Segure sempre as taças de vaporização pelas pegas ao mexer os alimentos quentes ou ao retirá-los das taças.
- Segure sempre as taças de vaporização pelas pegas quando a comida está quente.
- Não desloque a panela a vapor durante a utilização.
- Não se debruce sobre a panela a vapor durante a utilização.
- Não toque nas superfícies quentes do aparelho. Utilize sempre luvas de forno quando manusear componentes quentes do aparelho.
- Não coloque o aparelho perto ou debaixo de objectos que possam ficar danificados devido ao vapor, tais como paredes e armários.
- Não utilize o aparelho na presença de gases explosivos e/ou inflamáveis.
- Nunca ligue o aparelho a um temporizador ou a um sistema de telecomando para evitar situações perigosas.
- Dentro do depósito de água há um pequeno crivo. Se o crivo se soltar, mantenha-o fora do alcance das crianças pois estas podem engoli-lo.

Desligar automático

O aparelho desliga-se automaticamente quando terminar o tempo definido.

Protecção contra funcionamento a seco

A panela a vapor está equipada com protecção contra funcionamento a seco. A protecção contra funcionamento a seco desliga automaticamente o aparelho se este estiver ligado e não houver água no depósito de água ou se acabar a água durante a utilização. Deixe a panela a vapor arrefecer durante 10 minutos antes de utilizar novamente.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

1 Limpe muito bem todas as peças que entrem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

2 Limpe o interior do depósito de água com um pano húmido.

Preparar para a utilização

1 Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e plana.

2 Encha o depósito de água até ao nível máximo. Com um depósito de água cheio, a panela a vapor pode cozer durante aprox. 1 hora (fig. 2).

Encha apenas o depósito de água com água. Nunca introduza temperos, óleo ou outras substâncias no depósito de água.

3 Coloque o tabuleiro de recolha sobre o depósito de água da base (fig. 3).
Nunca utilize o aparelho sem o tabuleiro de recolha.

4 Se desejar, pode colocar ervas secas ou frescas ou especiarias no intensificador de sabor para dar mais sabor aos alimentos a serem cozinhados a vapor (fig. 4).
Tomilho, coentros, manjericão, endro, caril e estragão são algumas das ervas e especiarias deliciosas que pode colocar no intensificador de sabor. Pode combiná-las com alho, alcaravia ou rábano silvestre para intensificar o sabor sem adicionar sal. Aconselhamos a utilização de 1/2 a 3 colheres de chá de ervas ou especiarias secas. Adicione maior quantidade se utilizar ervas ou especiarias frescas.
Para sugestões quanto às ervas e especiarias a utilizar consoante os alimentos, consulte a tabela para cozinhar a vapor no capítulo "Tabela de alimentos e dicas para cozinhar a vapor".

Sugestão: Se utiliza ervas ou especiarias moídas, enxagúe o tabuleiro de recolha para humedecer o intensificador de sabor. Isto evitará que as ervas ou especiarias moídas caiam através das aberturas do intensificador de sabor (fig. 5).

5 Coloque os alimentos a cozer a vapor numa ou em várias taças de vaporização e/ou na taça XL (consulte a secção "Taça de vaporização XL" apresentada abaixo).

Sugestão: Coloque os ovos nos suportes para ovos para que estes sejam bem cozidos (fig. 6).

6 Coloque as peças maiores e os alimentos que requeiram mais tempo de cozedura na taça de vaporização inferior.

7 Disponha os alimentos com espaço suficiente entre eles para permitir o fluxo máximo de vapor. Não coloque demasiados alimentos nas taças de vaporização.

8 Coloque uma ou mais taças de vaporização no tabuleiro de recolha de pingos. (fig. 7)

Nota: Assegure-se de que coloca as taças adequadamente e de que estas não oscilam.
- Não é obrigatório utilizar as 3 taças de vaporização.
- As taças de vaporização estão numeradas. O número de cada uma encontra-se no respectivo cabo. A taça de vaporização superior é a número 3, a taça intermédia é a número 2 e a taça inferior é a número 1.
- Empilhe sempre as taças de vaporização na seguinte ordem: taça 1, taça 2, taça 3.
- Se utilizar as taças de vaporização 2 e 3 com os respectivos fundos amovíveis, certifique-se sempre de que o rebordo na parte inferior está direccionado para cima e de que o fundo encaixa na posição correcta (com um estalido) (fig. 8).
- Se tiver retirado apenas o fundo da taça de vaporização 2, pode colocar a taça de vaporização 3 por cima.
- Se quiser cozinhar alimentos grandes (por exemplo, maçarocas), pode retirar os fundos das taças de vaporização 2 e/ou 3 para obter mais espaço (fig. 9).

9 Coloque a tampa na taça de vaporização superior (fig. 10).

Nota: Se a tampa da taça de vaporização não estiver bem colocada, os alimentos não serão cozinhados de forma adequada.

Taça de vaporização XL

A taça de vaporização XL destina-se a sopas, guisados, papas de cereais e arroz, e outros alimentos que não são adequados para cozer a vapor nas outras taças.

1 Pode utilizar a taça de vaporização XL nas seguintes combinações:
- Taças 1 e 2 ou taças 2 e 3 (fig. 11).
- Taças 1, 2 e 3 (fig. 12).

Nota: A taça de vaporização XL não pode ser colocada em cima de taça de vaporização 1, visto não existir espaço suficiente.

2 Antes de colocar a taça de vaporização XL em cima das taças 2 ou 3, tem de retirar os fundos de taças de vaporização 2 ou 3.

Sugestão: Quando utiliza a taça de vaporização XL, pode reduzir o tempo de cozedura a vapor cobrindo a taça XL com folha de alumínio (fig. 13).

Utilizar o aparelho

1 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

2 Rode o botão de ajuste do tempo de cozinhar a vapor para o tempo pretendido (fig. 14).
- A luz de cozinhar a vapor acende-se.
- A cozedura a vapor é iniciado após cerca de 30 segundos.

3 Quando quiser cozer alimentos a vapor que necessitem de tempos de cozedura diferentes, comece a cozer a vapor os alimentos que necessitam do maior tempo de cozedura na taça 1. Regule o botão de ajuste do tempo de cozedura para um tempo de cozedura calculado através da subtracção do menor tempo de cozedura ao maior tempo de cozedura. Depois da cozedura estar concluída, retire cuidadosamente a tampa com luvas para forno e coloque a taça 2 com os alimentos com o menor tempo de cozedura em cima da taça 1. Coloque a tampa na taça 2 e regule o tempo de cozedura mais curto com o botão de ajuste do tempo de cozedura a vapor.

Nota: Normalmente, os alimentos na taça superior demoram um pouco mais a cozer do que os alimentos nas taças inferiores.

4 Se cozinhar quantidades grandes de alimentos, mexa os alimentos a meio do tempo da cozedura a vapor. Utilize luvas de forno e um utensílio de cozinha com um cabo comprido.

5 Depois de decorrido o período de tempo de cozedura a vapor, é emitido um som e a luz de cozedura a vapor apaga-se.

6 Remova cuidadosamente a tampa.

Tenha cuidado com o vapor quente que sai do aparelho quando remove a tampa.

Para evitar queimaduras, utilize luvas para forno quando retirar a tampa, a taça de vaporização XL e as outras taças de vaporização. Retire a tampa lentamente e afaste-a de si. Deixe a condensação na tampa escorrer para a taça de vaporização. Segure sempre as taças de vaporização pelas pegas ao retirar os alimentos do seu interior. Utilize sempre luvas para forno e utensílios de cozinha com cabos compridos para retirar os alimentos da(s) taça(s) de vaporização.

7 Retire a ficha da tomada eléctrica e deixe a cozinha a vapor arrefecer completamente antes de remover o tabuleiro de recolha.

- Tenha cuidado ao remover o tabuleiro de recolha. A água do depósito de água e no tabuleiro de recolha pode ainda estar quente mesmo que os outros componentes do aparelho já tenham arrefecido.

8 Esvazie o depósito de água após cada utilização.

Nota: Se pretende cozinhar mais alimentos, utilize água fresca.

Limpeza e manutenção

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.

1 Desligue a ficha da tomada eléctrica e deixe o aparelho arrefecer.

2 Limpe o exterior da base com um pano húmido.

Nunca mergulhe a base em água nem a enxagúe debaixo de uma torneira.

Não lave a base na máquina de lavar loiça.

3 Lave o depósito de água com um pano embebido em água morna e detergente líquido. Levante o crivo do depósito de água para limpá-lo. Passe um pano húmido e limpo no depósito.

Se o crivo do depósito de água se soltar, mantenha-o fora do alcance das crianças para evitar que estas o engulam.

4 Retire os fundos das taças de vaporização 2 e 3. Lave as taças de vaporização, a taça de vaporização XL, os fundos e a tampa à mão ou na máquina de lavar loiça, utilizando um ciclo curto e de baixa temperatura.

A lavagem frequente das taças de vaporização, da taça de vaporização XL e da tampa na máquina de lavar loiça pode tornar as peças ligeiramente baças.

Descalcificação

Tem de eliminar o calcário do aparelho após 15 horas de utilização. É importante eliminar o calcário da panela a vapor regularmente para manter os melhores níveis de desempenho e prolongar a vida útil do aparelho.

1 Encha o depósito de água com vinagre branco (8% de ácido acético) até ao nível máximo.

Não utilize nenhum outro tipo de descalcificador.

2 Coloque o tabuleiro de recolha de pingos e a taça de vaporização 1 correctamente na base (fig. 7).

3 Coloque a tampa em cima da taça de vaporização 1 (fig. 10).

4 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

5 Rode o botão de ajuste de cozedura a vapor para definir o tempo de cozedura de 25 minutos.

Ao ferver, se o vinagre ultrapassar as bordas da base, desligue o aparelho da corrente eléctrica e reduza a quantidade de vinagre.

6 Depois de decorrido o tempo de cozedura, desligue o aparelho e deixe o vinagre arrefecer completamente. Em seguida, esvazie o depósito da água.

7 Enxagúe várias vezes o depósito de água com água fria.

Nota: Repita este procedimento até limpar todo o calcário do depósito de água.

Arrumação

1. Certifique-se de que todos os componentes estão limpos e secos antes de arrumar o aparelho (consulte o capítulo "Limpeza").
2. Coloque os fundos nas taças de vaporização 2 e 3.
3. Coloque a taça de vaporização 3 no tabuleiro de recolha.
4. Coloque a taça de vaporização 2 na taça de vaporização 3. Coloque a taça 1na taça 2. (fig. 15)
5. Coloque a taça de vaporização XL nas outras taças de vaporização.
6. Coloque a tampa na taça de vaporização XL.
7. Para guardar o cabo de alimentação, coloque-o no compartimento para arrumação do cabo da base (fig. 16).

Garantia e assistência

Se necessitar de assistência ou informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em **www.philips.com** ou contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país (pode encontrar os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Apoio no seu país, visite o seu representante Philips local.

Meio ambiente

- Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos normais no final da sua vida útil. Entregue-o num ponto de recolha autorizado para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 17).

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Apoio ao Cliente do seu país.

Problema	Possível causa	Solução
A panela a vapor não funciona.	A panela a vapor não está ligada à corrente eléctrica.	Ligue a ficha à tomada eléctrica.
	Não há água no depósito de água.	Encha o depósito de água.
	Ainda não rodou o botão de ajuste do tempo de cozedura a vapor para o tempo de cozedura desejado.	Rode o botão de ajuste do tempo de cozedura a vapor para o tempo pretendido.
	Ainda não definiu um período de cozedura a vapor com o botão de ajuste de cozedura a vapor.	Defina um tempo de cozedura a vapor.
Nem todos os alimentos estão cozinhados.	Alguns alimentos são maiores e/ou requerem um tempo de cozedura mais longo do que os outros alimentos.	Defina um período de cozedura a vapor mais longo com o botão de ajuste da cozedura a vapor.

Problema	Possível causa	Solução
		Coloque as peças maiores e alimentos que requeiram mais tempo de cozedura na taça de vaporização inferior (n.º1).
	Colocou demasiados alimentos nas taças de vaporização.	Não sobrecarregue as taças de vapor. Corte os alimentos em pedaços pequenos e coloque os mais pequenos por cima.
		Disponha os alimentos com espaço entre as peças para permitir que o vapor circule.
O aparelho não aquece o suficiente.	Não descalcificou o aparelho regularmente.	Descalcifique o aparelho. Consulte o capítulo "Limpeza e manutenção".

Tabela de alimentos e dicas para cozinhar a vapor

Os tempos de cozedura a vapor apresentados na tabela abaixo são apenas indicativos. Os tempos de cozedura a vapor podem variar dependendo do tamanho dos alimentos, dos espaços entre os alimentos na taça de vaporização, da quantidade de alimentos na taça, da frescura dos alimentos e da sua preferência pessoal.

Tabela para cozinhar a vapor

Alimentos a serem cozinhados a vapor	Quantidade	Ervas/especiarias sugeridas para o intensificador de sabor	Tempo de cozedura a vapor (min.)
Espargos	400 g	Erva-cidreira, folhas de louro, tomilho	13-15
Brócolos	400 g	Alho, pimento vermelho esmagado, estragão	16-18
Couve-flor	400 g	Alecrim, manjericão, estragão	16-18
Peito de frango	250 g	Caril, alecrim, tomilho	30-35
Filetes de peixe	250 g	Mostarda em pó, pimenta da Jamaica, manjerona	10-12
Arroz	200 g	-	40
	(+300ml de água)		
Sopa	250 ml	Ervas/especiarias a gosto	12-16
Ovos	6-8	-	15

Dicas para cozinhar alimentos a vapor

Vegetais e frutas

- Elimine os talos mais grossos da couve-flor, brócolos e couve.
- Coza a vapor os vegetais verdes de folha durante o mínimo tempo possível, uma vez que estes perdem a cor facilmente.
- Não descongele os vegetais congelados antes de cozinhá-los a vapor.

Carne, aves, peixe, marisco e ovos

- Os pedaços de carne tenros e com um pouco de gordura são mais adequados à cozedura a vapor.
- Lave bem a carne e seque-a com um pano para que solte o mínimo de suco possível.
- Coloque sempre a carne por baixo dos outros alimentos.
- Perfure os ovos antes de colocá-los na panela a vapor.
- Nunca cozinhe a vapor carne, aves ou marisco congelados. Deixe sempre a carne, as aves e o marisco descongelar completamente antes de colocá-los na panela a vapor.
- Se utilizar mais do que uma taça de vaporização, a condensação pinga das taças superiores para a taça inferior. Certifique-se de que os sabores dos alimentos das várias taças vão bem uns com os outros.
- Deixe espaços entre os alimentos. Coloque as peças mais grossas perto da borda da taça de vaporização.
- Se a taça estiver muito cheia, mexa os alimentos a meio da cozedura.
- Pequenas quantidades de alimentos requerem um tempo de cozedura menor do que grandes quantidades.
- Se utilizar apenas uma taça de vaporização, os alimentos requerem um tempo de cozedura menor do que quando utiliza 2 ou 3 taças.
- Os alimentos na taça de vaporização inferior ficam prontos mais depressa do que os alimentos nas taças superiores. Se utilizar mais do que uma taça de vaporização, deixe os alimentos cozinharem por mais 5-10 minutos. Certifique-se de que os alimentos estão bem cozinhados antes de os comer.
- Pode adicionar alimentos durante o processo de cozedura a vapor. Se um ingrediente necessitar de um tempo de cozedura a vapor mais curto, adicione-o posteriormente. Assegure-se de que os alimentos estão bem cozidos antes de os consumir.
- Se levantar a tampa, o vapor escapa-se e a cozedura demora mais tempo.
- Se os alimentos não estiverem cozinhados, programe um tempo de cozedura mais longo. Pode ter de introduzir mais água no depósito de água.

Flavour Booster

- Tomilho, coentros, manjericão, aneto, caril e estragão são algumas das ervas aromáticas e especiarias que pode colocar no Flavour Booster. Pode combiná-las com alho, alcaravia ou rábano silvestre para intensificar o sabor sem adicionar sal. Aconselhamos a utilização de 1/2 a 3 colheres de chá de ervas aromáticas ou especiarias secas. Adicione maior quantidade se utilizar ervas aromáticas ou especiarias frescas.

Nota: Para mais dicas sobre ervas aromáticas e especiarias a utilizar no Flavour Booster, consulte a tabela para cozinhar a vapor que se encontra acima.

Sobremesas doces

- Adicione um pouco de canela às suas sobremesas para aumentar o grau de doçura em vez de adicionar mais açúcar.

Dicas para a taça de vaporização XL

- Quando preparar sopas ou guisados que exijam tempos de preparação mais longos, aconselhamo-lo a cobrir a taça de vaporização XL com folha de alumínio antes de colocar a tampa.
- Pode utilizar a taça de vaporização XL para preparar canja, cuscuz, guisados ou escalfar peixe em água.
- Também pode utilizar a taça de vaporização XL para aquecer sopas pré-preparadas.

Receitas

Para mais receitas, consulte o folheto de receitas ou visite o nosso Web site www.philips.com/kitchen.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

A Lock
B Extra stor ångskål
C Löstagbar botten
D Ångskål 3
E Löstagbar botten
F Ångskål 2
G Ångskål 1
H Droppbricka
I Smakförstärkare
J Påfyllningshål för vatten
K Basdel med vattentank
L Ånglampa
M Justeringsvred för tillagningstid

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk aldrig ned basdelen i vatten och skölj den inte under kranen.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten är ordentligt isatt i uttaget.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Låt inte sladden hänga ned över bordskanten eller arbetsytan där apparaten står.
- Ångkoka aldrig fryst kött, fågel eller fisk och skaldjur. Tina alltid dessa ingredienser helt innan du ångkokar dem.
- Använd aldrig ångkokaren utan droppbrickan. I så fall kan varmt vatten stänka ut ur apparaten.
- Använd bara ångskålarna 1, 2 och 3 och den extra stora ångskålen i kombination med originalbottenplattan.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.

Varning!

- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Utsätt inte apparaten för höga temperaturer, varm gas, ånga eller fuktig hetta från andra källor än ångkokaren. Placera inte ångkokaren på eller i närheten av en spis eller ugn som är påslagen eller fortfarande varm.

- Se alltid till att apparaten är avstängd innan du kopplar ur den.
- Dra alltid ur nätsladden och låt apparaten svalna innan du rengör den.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Ställ ångkokaren på en stabil, plan och jämn yta och kontrollera att det finns minst 10 cm fritt utrymme runt den för att undvika överhettning.
- Om du använder ångskålarna 2 och 3 med de löstagbara bottnarna ska du alltid se till att den upphöjda kanten på bottnen är riktad uppåt och att bottnen sätts fast ordentligt (ett klickljud hörs).
- Se upp för den varma ånga som kommer ut ur ångkokaren under ångkokningen eller när du tar bort locket. När du kontrollerar maten bär du alltid använda köksredskap med långa handtag.
- Ta alltid bort locket försiktigt och vänt bort från dig själv. Låt kondensen droppa av locket och ned i ångkokaren så att du inte bränner dig.
- Håll alltid i det ena handtaget på ångskålarna när du rör i varm mat eller tar ut mat ur skålarna.
- Håll alltid ångskålen i handtagen när maten är varm.
- Flytta inte på ångkokaren när den används.
- Böj dig inte över ångkokaren när den används.
- Rör inte vid apparatens varma ytor. Använd alltid grytlappar när du rör vid apparatens varma delar.
- Placera inte apparaten i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.
- Använd inte apparaten i närheten av explosiva och/eller brandfarliga gaser.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eller ett fjärrkontrollssystem eftersom det kan leda till en farlig situation.
- Det sitter en liten sil inuti vattentanken. Om silen tas bort måste den förvaras utom räckhåll för barn så att de inte sväljer den.

Automatisk avstängning

Apparaten stängs av automatiskt när den inställda tillagningstiden har gått.

Torrkokningsskydd

Ångkokaren har ett torrkokningsskydd. Det gör att apparaten automatiskt stängs av om den slås på när det inte finns något vatten i vattentanken eller om vattnet tar slut under användning. Låt ångkokaren svalna i 10 minuter innan du använder den igen.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Före första användningen

1 Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se avsnittet Rengöring).

2 Torka vattentankens insida med en fuktig trasa.

Förberedelser inför användning

1 Placera apparaten på en stabil, plan och jämn yta.

2 Fyll vattentanken med vatten upp till maxnivån. När vattentanken är full kan ångkokaren köras i cirka 1 timme (Bild 2).

Häll endast vatten i vattentanken. Häll aldrig kryddor, olja eller andra ämnen i vattentanken.

3 Sätt droppbrickan på vattentanken i basdelen (Bild 3).
Använd aldrig apparaten utan droppbrickan.

4 Om du vill kan du lägga torkade eller färska örter eller kryddor på smakförstärkaren för att få extra smak på maten som ska ångkokas (Bild 4).
Timjan, koriander, basilika, dill, curry och dragon är några av de spännande örter och kryddor som du kan lägga på smakförstärkaren. Du kan kombinera dem med vitlök, kummin eller pepparrot för att förstärka smaken utan att salta. Vi rekommenderar att du använder 1/2 till 3 tsk torkade örter eller kryddor. Ta mer om du använder färska örter eller kryddor.
Förslag på örter eller kryddor för olika typer av mat finns i ångkokningstabellen i kapitlet Mattabell och ångtips.

Tips: Om du använder malda örter eller kryddor sköljer du droppbrickan så att smakförstärkaren blir blöt. Det förhindrar att malda örter eller kryddor åker genom öppningarna i smakförstärkaren (Bild 5).

5 Lägg maten som ska tillagas i en eller flera ångskålar och/eller i den extra stora ångskålen (se avsnittet Extra stor ångskål nedan).

Tips: Lägg ägg i ägghållarna för att ångkoka dem på ett praktiskt sätt (Bild 6).

6 Lägg stora matbitar och mat som kräver längre tillagningstid i den nedre ångskålen.

7 Lägg i maten med utrymme mellan bitarna för att tillse maximalt ångflöde. Lägg inte för mycket mat i ångskålarna.

8 Ställ en eller flera ångskålar på droppbrickan. (Bild 7)

Obs! Se till att skålarna står stadigt.
- Du behöver inte använda alla tre ångskålarna.
- Ångskålarna är numrerade. Numren finns på handtagen. Den övre ångskålen har nr 3, ångskålen i mitten har nr 2 och den nedre ångskålen har nr 1.
- Stapla ångskålarna endast i följande ordning: ångskål 1, ångskål 2, ångskål 3.
- Om du använder ångskålarna 2 och 3 med de löstagbara bottnarna ska du alltid se till att den upphöjda kanten på bottnen är riktad uppåt och att bottnen sätts fast ordentligt (ett klickljud hörs) (Bild 8).
- Om du endast har tagit bort bottnen på ångskål 2 kan du fortfarande sätta ångskål 3 ovanpå.
- Om du vill ångkoka stora saker (t.ex. majskolvar eller jams) kan du ta bort bottnarna från ångskålarna 2 och/eller 3 för att maximera utrymmet (Bild 9).

9 Sätt locket på den övre ångskålen (Bild 10).

Obs! Om locket inte sätts på ångskålen ordentligt eller inte alls ångkokas inte maten ordentligt.

Extra stor ångskål

Den extra stora ångskålen är avsedd för soppa, gryta, gröt och ris och annan mat som inte passar att tillaga i de andra skålarna.

1 Du kan använda den extra stora ångskålen i följande kombinationer:
- Skål 1 och 2 eller skål 2 och 3 (Bild 11).
- Skål 1, 2 och 3 (Bild 12).

Obs! Den extra stora ångskålen kan inte ställas ovanpå ångskål 1 eftersom det inte finns tillräckligt med plats.

2 Innan du ställer den extra stora ångskålen ovanpå skål 2 eller 3, måste du ta bort bottnarna från ångskål 2 eller 3.

Tips: När du använder den extra stora ångskålen kan du minska tillagningstiden genom att täcka den extra stora ångskålen med aluminiumfolie (Bild 13).

Använda apparaten

1 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

2 Ställ in önskad tillagningstid genom att vrida vredet för tillagningstid (Bild 14).
◗ Ånglampan tänds.
◗ Tillagningen börjar efter ca 30 sekunder.

3 Om du vill ångkoka mat som kräver olika tillagningstider börjar du med att ångkoka maten med den längsta tillagningstiden i skål 1. Ställ in justeringsvredet för tillagningstid på en tid som du beräknar genom att dra av den kortaste tillagningstiden från den längsta tillagningstiden. När tillagningen är avslutad tar du försiktigt bort locket med grytlappar och ställer skål 2, med ingredienserna som kräver kortare tillagningstid, ovanpå skål 1. Lägg på locket på skål 2 och ställ in den kortare tillagningstiden med justeringsvredet för tillagningstid.

Obs! Mat i den övre skålen tar ofta lite längre tid att ångkoka än mat i de nedre skålarna.

4 Om du ångkokar stora mängder mat rör du i maten när halva tillagningstiden har gått. Använd grytlappar och köksredskap med långa handtag.

5 När tillagningstiden har gått hörs en signal och ånglampan släcks.

6 Ta försiktigt bort locket.

Se upp för den varma ånga som kommer ut ur apparaten när du tar bort locket.

Undvik brännskador genom att använda grytlappar när du tar bort locket, den extra stora ångskålen och de andra ångskålarna. Ta bort locket långsamt och vänt bort från dig själv. Låt kondensen droppa av locket och ned i ångskålen. Håll alltid i det ena handtaget på ångskålarna när du tar ut mat ur skålarna. Använd alltid grytlappar och köksredskap med långa handtag när du tar ut mat ur ångskålarna.

7 Ta ut kontakten ur vägguttaget och låt ångkokaren svalna helt innan du tar bort droppbrickan.
- Var försiktig när du tar bort droppbrickan eftersom vattnet i vattentanken och droppbrickan fortfarande kan vara varma även om apparatens andra delar redan har svalnat.

8 Töm vattentanken efter varje användning.

Obs! Om du vill ångkoka mer mat ska du använda nytt vatten.

Rengöring och underhåll

Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensin eller aceton till att rengöra enheten.

1 Ta ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

2 Rengör utsidan av basdelen med en fuktig trasa.

Sänk aldrig ned basdelen i vatten och spola inte av den under kranen.

Diska inte basdelen i diskmaskin.

3 Rengör vattentanken med en trasa som doppats i varmt vatten med lite diskmedel. Lyft upp silen i vattentanken och rengör den. Torka sedan av vattentanken med en ren fuktig trasa.

Om silen i vattentanken tas bort måste den förvaras utom räckhåll för barn så att de inte sväljer den.

4 Ta bort bottnarna från ångskålarna 2 och 3. Rengör ångskålarna, den extra stora ångskålen, bottnarna och locket för hand eller i diskmaskin (använd ett kort program och låg temperatur).

Upprepad rengöring av ångskålarna och den extra stora ångskålen och locket i diskmaskin kan göra att dessa delar blir lite matta.

Avkalkning

Du måste kalka av apparaten efter att du har använt den i 15 timmar. Det är viktigt att du kalkar av ångkokaren regelbundet för att bibehålla optimala prestanda och förlänga apparatens livslängd.

1 Fyll vattentanken med vit ättika (8 % ättiksyra) upp till maxnivån.

Använd inte någon annan typ av avkalkningsmedel.

2 Ställ droppbrickan och ångskål 1 ordentligt på basdelen (Bild 7).

3 Sätt locket på ångskål 1 (Bild 10).

4 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

5 Vrid vredet för tillagningstid och ställ in en tillagningstid på 25 minuter.

Om ättikan börjar koka över basdelens kant kopplar du ur apparaten och minskar mängden ättika.

6 När tillagningstiden har gått kopplar du bort apparaten och låter ättikan svalna helt. Töm sedan vattentanken.

7 Skölj vattentanken med kallt vatten flera gånger.

Obs! Upprepa proceduren om det fortfarande finns kalkbeläggningar kvar i vattentanken.

Förvaring

1 Se till att alla delar är rena och torra innan du ställer undan apparaten (se kapitlet Rengöring).

2 Sätt i bottnarna i ångskålarna 2 och 3.

3 Sätt ångskål 3 på droppbrickan.

4 Sätt ångskål 2 i ångskål 3. Sätt ångskål 1 i ångskål 2. (Bild 15)

5 Ställ den extra stora ångskålen på de andra ångskålarna.

6 Lägg locket på den extra stora ångskålen.

7 Förvara nätsladden genom att skjuta in den i sladdförvaringsutrymmet i basdelen (Bild 16).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på **www.philips.com** eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 17).

Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ångkokaren fungerar inte.	Ångkokaren är inte ansluten till elnätet.	Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
	Det finns inget vatten i tanken.	Fyll vattentanken.
	Du har inte ställt in justeringsvredet för tillagningstid på önskad tillagningstid ännu.	Ställ in önskad tillagningstid genom att vrida vredet för tillagningstid.
	Du har ännu inte ställt in tillagningstid med justeringsvredet för tillagningstid.	Ställ in tillagningstid.
All mat tillagas inte.	Några matbitar i ångkokaren är större och/eller tar längre tid att tillaga än andra.	Ställ in en längre tillagningstid med justeringsvredet för tillagningstid.
		Lägg stora matbitar och mat som kräver längre tillagningstid i den nedre ångskålen (nr 1).
	Du har lagt för mycket mat i ångskålarna.	Lägg inte för mycket mat i ångskålarna. Skär maten i mindre delar och lägg de minsta bitarna överst.
		Lämna utrymme mellan matbitarna så att ångan kan flöda maximalt.
Apparaten värms inte upp ordentligt.	Du har inte kalkat av apparaten regelbundet.	Kalka av apparaten. Se kapitlet Rengöring och underhåll.

Mattabell och ångtips

Tillagningstiderna som anges i tabellen nedan är ungefärliga. Tillagningstiderna kan variera beroende på matbitarnas storlek, utrymmet mellan maten i ångskålen, mängden mat i skålen, hur färsk maten är och din personliga smak.

Ångkokningstabell

Mat som ska ångkokas	Mängd	Föreslagna örter/kryddor för smakförstärkaren	Tillagningstid (min)
Sparris	400 g	Citronmeliss, lagerblad, timjan	13–15
Broccoli	400 g	Vitlök, krossad röd chili, dragon	16-18
Blomkål	400 g	Rosmarin, basilika, dragon	16-18
Kycklingfilé	250 g	Curry, rosmarin, timjan	30–35
Fiskfilé	250 g	Senapspulver, kryddpeppar, mejram	10–12
Ris	200 g	-	40
	(+300 ml vatten)		
Soppa	250 ml	Örter/kryddor efter smak	12–16

Mat som ska ångkokas	Mängd	Föreslagna örter/kryddor för smakförstärkaren	Tillagningstid (min)
Ägg	6–8	-	15

Tips för ångkokning

Grönsaker och frukt

- Skär av tjocka stjälkar från blomkål, broccoli och vitkål.
- Ångkoka gröna bladgrönsaker så kort tid som möjligt eftersom de lätt förlorar färgen.
- Tina inte frysta grönsaker innan du ångkokar dem.

Kött, fågel, fisk, skaldjur och ägg

- Små köttbitar med lite fett är mest lämpliga för ångkokning
- Skölj köttet ordentligt och klappa det torrt så att så lite saft som möjligt rinner ut.
- Lägg alltid kött under annan mat.
- Stick hål på ägg innan du lägger dem i ångkokaren.
- Ångkoka aldrig fryst kött, fågel eller fisk och skaldjur. Tina alltid dessa ingredienser helt innan du lägger dem i ångkokaren.
- Om du använder fler än en ångskål droppar kondens från de övre ångskålarna ned i den nedre ångskålen. Se till att smaken på maten i de olika skålarna passar ihop.
- Lämna utrymme mellan matbitarna. Lägg tjockare bitar närmare ångskålens utsida.
- Om ångskålen är väldigt full rör du om i maten när halva tillagningstiden har gått.
- Små mängder mat tar kortare tid att ångkoka än stora mängder.
- Om du endast använder en ångskål blir tillagningstiden kortare än om du använder två eller tre ångskålar.
- Mat i den nedersta ångskålen blir klar snabbare än mat i de övre ångskålarna. Om du använder fler än en ångskål låter du maten koka 5–10 minuter längre. Se till att maten är ordentligt tillagad innan du äter den.
- Du kan lägga till mat under tillagningen. Om en ingrediens behöver kortare tillagningstid lägger du i den senare. Kontrollera att maten är genomkokt innan du äter den.
- Om du lyfter på locket kommer ånga ut och ångkokningen tar längre tid.
- Om maten inte är klar ställer du in en längre tillagningstid. Du kanske behöver hälla i mer vatten i vattentanken.

Flavour Booster

- Timjan, koriander, basilika, dill, curry och dragon är några av de spännande örter och kryddor som du kan lägga i Flavour Booster. Du kan kombinera dem med vitlök, kummin och pepparrot för att förstärka smaken utan att salta. Vi rekommenderar att du använder 1/2 till 3 tsk torkade örter eller kryddor. Ta mer om du använder färska örter eller kryddor.

Obs! Mer tips om örter och kryddor för användning i Flavour Booster, finns i tabellen för ångkokning av mat ovan.

Desserter

- Tillsätt lite kanel i desserter för att förstärka sötman istället för att tillsätta mer socker.

Tips för den extra stora ångskålen

- När du tillagar soppa eller gryta som kräver längre tillagningstid, rekommenderar vi att du täcker den extra stora ångskålen med aluminiumfolie innan du lägger på locket.
- Du kan använda den extra stora ångskålen för att tillaga kycklingbuljong, couscous, gryta eller att pochera fisk i vatten.
- Du kan också använda den extra stora ångskålen för att värma upp färdig soppa.

Recept

Recept hittar du i recepthäftet eller på vår webbplats www.philips.com/kitchen.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

A Kapak
B XL buhar haznesi
C Çıkarılabilir taban
D Buhar haznesi 3
E Çıkarılabilir taban
F Buhar haznesi 2
G Buhar haznesi 1
H Damla tepsisi
I Lezzet artırıcı
J Su girişi
K Su hazneli taban
L Buharla pişirme ışığı
M Buharda pişirme süresi ayar düğmesi

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Tabanı kesinlikle suya batırmayın ve suda yıkamayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazın fişini sadece toprak hatlı bir prize takın. Fişin prize doğru takıldığından mutlaka emin olun.
- Cihazın fişi, kordonu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Elektrik kablosunu çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun. Elektrik kablosunun cihazın bulunduğu masanın veya tezgahın kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Donmuş kırmızı et, beyaz et veya deniz ürünlerini kesinlikle buharda pişirmeyin. Bu malzemeleri buharda pişirmeden önce çözün.
- Buharlı yemek makinesini damla tepsisi olmadan kesinlikle kullanmayın; aksi takdirde cihazdan dışarı sıcak su sıçrar.
- Orijinal tabanla birlikte sadece buhar haznesi 1, 2 ve 3 ile XL buhar haznesini kullanın.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.

Dikkat

- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- Cihazın tabanını yüksek sıcaklığa, sıcak gaza, buhara veya buharlı pişirici dışında diğer kaynaklardan gelen aşırı ısıya maruz bırakmayın. Buharlı yemek makinesini, çalışan veya sıcak durumdaki ocak ya da fırınların üzerinde veya yanında bırakmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmadan önce, her zaman kapalı olduğundan emin olun.

- Cihazı temizlemeden önce, her zaman fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanıma yöneliktir. Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Buharlı yemek pişiricisini sabit, yatay ve düz bir zemine yerleştirin, aşırı ısınmasını engellemek için etrafında en az 10 cm boş alan bulunduğundan emin olun.
- 2 ve 3 numaralı buhar haznelerini çıkarılabilir tabanlarıyla birlikte kullanıyorsanız, tabanın yüksek kenarının her zaman yukarı baktığından ve tabanın yerine kilitlendiğinden ('klik sesi duyulur') emin olun.
- Buhar ile pişirme yaparken veya kapağı açtığınızda cihazdan çıkan sıcak buhara karşı dikkatli olun. Yemeği kontrol ederken, her zaman uzun saplı mutfak aletleri kullanın.
- Kapağı çıkarırken her zaman dikkatli olun ve kendinizden uzak tutun. Çıkan buhar nedeniyle yanmayı önlemek için, kapaktaki yoğuşmuş damlaların buharlı yemek makinesinin içine süzülmesini bekleyin.
- Sıcak yemek karıştırırken veya hazneden çıkarırken buhar haznelerini her zaman saplarından tutun.
- Yemek sıcak olduğu zaman, buhar haznelerini daima saplarından tutun.
- Buharlı yemek pişiricisini çalışırken hareket ettirmeyin.
- Buharlı yemek makinesi çalışırken üzerine doğru eğilmeyin.
- Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın. Cihazın sıcak parçalarını tutmak için her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Cihazı, buhardan zarar görecek duvar, dolap vb. şeylerin yanına veya altına yerleştirmeyin.
- Cihazı patlayıcı ve/veya yanıcı buhar bulunan yerlerde çalıştırmayın.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı zamanlayıcı düğmesine veya uzaktan kumanda sistemine bağlamayın.
- Su haznesinin içinde küçük bir süzgeç bulunmaktadır. Süzgeç yerinden çıkarılınca, çocuklar tarafından yutulmasını önlemek için, çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

Otomatik kapanma

Ayarlanan buhar püskürtme süresi dolduğunda, cihaz otomatik olarak kapanacaktır.

Susuz kaynama koruması

Bu buharlı yemek makinesinde susuz kaynama koruması bulunur. Susuz kaynama koruması, cihaz su haznesinde su olmadan çalıştırıldığında veya kullanım sırasında su bittiğinde cihazı otomatik olarak kapatacaktır. Buharlı yemek makinesini yeniden kullanmadan önce 10 dakika soğumaya bırakın.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

İlk kullanımdan önce

1 Cihazı ilk kez kullanmadan önce, gıdayla temas edecek parçaları iyice temizleyin (bkz.'Temizlik' bölümü)

2 Su haznesinin iç kısmını nemli bir bezle silin.

Cihazın kullanıma hazırlanması

1 Cihazı, sabit, düz ve yatay bir zemin üzerine yerleştirin.

2 Su haznesini maksimum seviyeye kadar doldurun. Su haznesi tam dolu olduğunda, buharlı pişirici yaklaşık olarak 1 saat buhar verebilir (Şek. 2).

Su haznesine sadece su doldurun. Hazneye baharat, yağ ve diğer maddeleri kesinlikle koymayın.

3 Damla tepsisini tabandaki su haznesinin üzerine yerleştirin (Şek. 3).
Damla tepsisi olmadan cihazı kesinlikle kullanmayın.

4 İsterseniz, buharda pişmiş yemeklerinize daha fazla lezzet katmak için, lezzet artırıcının üzerine kurutulmuş ya da taze ot ve baharat koyun (Şek. 4).
Kekik, kişniş, fesleğen, dereotu, köri ve tarhun, lezzet artırıcı üzerine koyabileceğiniz lezzetli ot ve baharatlardan bazılarıdır. Tuz eklemeden lezzeti artırmak için bunlarla birlikte sarımsak, kimyon ve yaban turpu da kullanabilirsiniz. 1/2 - 3 çay kaşığı kurutulmuş ot veya baharat kullanmanızı tavsiye ederiz. Taze ot veya baharatlar tercih ediyorsanız, daha fazla miktarda kullanabilirsiniz.
Çeşitli yemekler için önerilen ot ve baharatlar için, 'Yemek tablosu ve buharda pişirme önerileri' bölümündeki tabloya başvurun.

İpucu: Ot ya da baharat kullanacaksanız, lezzet artırıcıyı ıslatmak için damla tepsisini sudan geçirin. Bu, ot veya baharatların lezzet artırıcıdaki deliklerden düşmesini engelleyecektir (Şek. 5).

5 Buharda pişirilecek olan yiyecekleri bir ya da daha fazla buhar haznesine ve/veya XL buhar haznesine yerleştirin (aşağıdaki 'XL buhar haznesi' bölümüne bakın).

İpucu: Buharda kolayca pişmesi için yumurtaları yumurta yuvasına koyun (Şek. 6).

6 Daha büyük parçaları ve daha uzun bir pişme süresi gerektiren yiyecekleri en alttaki buhar haznesine yerleştirin.

7 Maksimum buhar akışına izin vermek için yiyecekleri yerleştirirken parçaların arasında yeterince boşluk bırakın. Buhar haznelerine çok fazla yiyecek koymayın.

8 Damla tepsisinin üzerine bir ya da daha fazla buhar haznesi koyun. (Şek. 7)

Dikkat: Haznelerin düzgün bir şekilde yerleştiğinden ve sallanmadığından emin olun.
- 3 buhar haznesini birden kullanmak zorunda değilsiniz.
- Buhar hazneleri numaralandırılmıştır. Haznenin numarasını saplarında bulabilirsiniz. En üstte 3 numaralı buhar haznesi yer alır, 2 numara ortada, 1 numaralı buhar haznesi ise en altta yer almaktadır.
- Buhar haznelerini sadece aşağıdaki sıraya göre yerleştirin: buhar haznesi 1, buhar haznesi 2, buhar haznesi 3.
- 2 ve 3 numaralı buhar haznelerini çıkarılabilir tabanlarıyla birlikte kullanıyorsanız, tabanın yüksek kenarının her zaman yukarı baktığından ve tabanın yerine kilitlendiğinden ('klik sesi duyulur') emin olun (Şek. 8).
- Sadece 2 numaralı buhar haznesinin tabanını çıkardıysanız, 3 numaralı buhar haznesini en üste koyabilirsiniz.
- İri malzemeli yemekler (örneğin mısır koçanı veya yer elması) pişirmek istiyorsanız, buharlı pişirme alanını genişletmek için 2 ve/veya 3 numaralı buhar haznelerinin tabanlarını çıkarabilirsiniz (Şek. 9).

9 Kapağı en üstteki buhar haznesinin üzerine koyun (Şek. 10).

Dikkat: Kapak buhar haznesine düzgün yerleştirilmezse, yiyecek iyi pişmez.

XL buhar haznesi

XL buhar haznesi; çorba, güveç, lapa ve pilav ve diğer haznelerde pişirilmesi uygun olmayan başka yiyecekler için tasarlanmıştır.

1 XL buhar haznesini aşağıdaki kombinasyonlarla birlikte kullanabilirsiniz:
- 1 ve 2 numaralı hazneler ya da 2 ve 3 numaralı hazneler (Şek. 11).
- 1, 2 ve 3 numaralı hazneler (Şek. 12).

Dikkat: XL buhar haznesi, yeterli alanı sağlamadığı için 1 numaralı buhar haznesinin üzerine yerleştirilemez.

2 XL buhar haznesini 2 veya 3 numaralı buhar haznesinin üzerine yerleştirmeden önce, 2 ya da 3 numaralı buhar haznesinden tabanları çıkarmanız gerekmektedir.

İpucu: XL buhar haznesini kullanırken, XL buhar haznesini alüminyum folyoyla sararak buharda pişirme süresini azaltabilirsiniz (Şek. 13).

Cihazın kullanımı

1 Fişi prize takın.

2 Buharla pişirme süresi ayar düğmesini istediğiniz süreye ayarlayın (Şek. 14).
- Buharla pişirme ışığı yanacaktır.
- Yaklaşık 30 saniye sonra buharla pişirme başlar.

3 Buharda pişme süresi farklı olan yiyecekleri buharda pişirmek istediğinizde, pişme süresi en uzun olan yiyeceği 1 numaralı hazneye koyun. Buharla pişirme süresi ayar düğmesini, daha kısa pişirme süresini en uzun pişirme süresinden çıkartarak bulduğunuz süreye ayarlayın. Buharla pişirme tamamlanınca, fırın eldiveni takarak kapağı dikkatlice açın ve pişme süresi daha kısa olan yiyecekleri içeren 2 numaralı hazneyi 1 numaralı haznenin üzerine yerleştirin. Kapağı 2 numaralı haznenin üzerine kapatın ve buharda pişirme süresi ayar düğmesini ikinci yiyeceğin pişme süresine ayarlayın.

Dikkat: Genellikle, en üst haznedeki yiyeceğin buharda pişmesi, aşağıdaki haznelere göre biraz daha uzun sürer.

4 Çok miktarda yiyecek pişirecekseniz, buharda pişirme işleminin yarısında yiyecekleri karıştırın. Bir fırın eldiveni takın ve uzun saplı bir mutfak aleti kullanın.

5 Buharla pişirme süresi dolunca bir uyarı sesi duyulur ve buharla pişirme ışığı söner.

6 Kapağı dikkatli bir şekilde çıkarın.

Kapağı çıkardığınızda cihazdan çıkan sıcak buhara karşı dikkatli olun.

Yanıklardan korunmak için, kapağı, XL buhar haznesini ve buhar haznelerini çıkarırken, fırın eldiveni takın. Kapağı yavaşça çıkarın ve kendinizden uzak tutun. Kapaktaki yoğuşmuş damlaların buhar haznesinin içine süzülmesini bekleyin. Yemeği buhar hazneden çıkarırken buhar haznelerini her zaman saplarından tutun. Buhar haznesinden/haznelerinden yemek çıkarırken her zaman fırın eldiveni giyin ve uzun saplı mutfak gereçleri kullanın.

7 Cihazın fişini prizden çekin ve damla tepsisini çıkarmadan önce buharlı yemek makinesini tamamen soğumaya bırakın.
- Cihazın diğer parçaları soğuduğu halde, su haznesi ve damla tepsisi içindeki su sıcak olabileceğinden, damla tepsisini çıkarırken dikkatli olun.

8 Her kullanımdan sonra su haznesini boşaltın.

Dikkat: Daha fazla yiyeceği buharda pişirmek istiyorsanız, temiz su kullanın.

Temizlik ve bakım

Cihazı temizlemek için bulaşık süngeri, aşındırıcı temizlik malzemeleri veya benzin ya da aseton gibi zarar verebilecek sıvılar kullanmayın.

1 Cihazın fişini prizden çıkarın ve cihazın soğumasını bekleyin.

2 Tabanın dış tarafını nemli bir bezle temizleyin.

Tabanı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.

Tabanı bulaşık makinesinde yıkamayın.

3 Su haznesini ılık suyla ıslatılmış bir bez ve bir miktar bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin. Su haznesini temizlemek için içindeki süzgeci kaldırın, sonra temiz bir nemli bezle silerek temizleyin.

Su haznesinin içindeki süzgeç yerinden çıkartıldığında, çocukların yutmasını engellemek için, çocukların erişemeyeceği bir yere koyun.

4 2 ve 3 numaralı buhar haznelerinin tabanlarını çıkarın. Buhar haznelerini, XL buhar haznesini, tabanlarını ve kapağı elde veya bulaşık makinesinde, kısa programda ve düşük sıcaklıkta yıkayarak temizleyin.

Buharda pişirme hazneleri, XL buhar haznesi ve kapak sürekli bulaşık makinesinde yıkandığında, renkleri bir miktar solabilir.

Kirecin temizlenmesi

Cihazı 15 saat kullandıktan sonra kireç çözme işlemi uygulamanız gerekir. Buharlı yemek pişirme makinesinden en iyi performansı almak ve cihazın ömrünü uzatmak için, cihaza kireç çözme işleminin düzenli olarak uygulanması önemlidir.

1 Su haznesini maksimum seviyeye kadar sirke (% 8 asetik asit) ile doldurun.

Başka tür bir kireç çözücü kullanmayın.

2 Damla tepsisini ve 1 numaralı buhar haznesini tabana düzgün şekilde yerleştirin (Şek. 7).

3 Kapağı 1 numaralı buhar haznesinin üzerine koyun (Şek. 10).

4 Fişi prize takın.

5 Buharla pişirme süresi ayar düğmesini 25 dakikaya ayarlayın.

Sirke kaynarken taşarak tabana akmaya başlarsa cihazı prizden çekin ve sirke miktarını azaltın.

6 Buharla pişirme süresi dolduktan sonra cihazın fişini çekin ve sirkenin tamamen soğumasını bekleyin. Ardından, su haznesini boşaltın.

7 Su haznesini soğuk su ile birkaç kez durulayın.

Dikkat: Su haznesinde hala kireç kaldıysa, işlemi tekrarlayın.

Saklama

1 Cihaza yerleştirmeden önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun (bkz. 'Temizleme' bölümü).

2 2 ve 3 numaralı buhar haznelerinin tabanlarını takın.

3 3 numaralı buhar haznesini damla tepsisinin üzerine yerleştirin.

4 2 numaralı buhar haznesini, 3 numaralı buhar haznesinin içine yerleştirin. 1 numaralı buhar haznesini, 2 numaralı buhar haznesinin içine yerleştirin. (Şek. 15)

5 XL buhar haznesini diğer buhar haznelerinin üzerine koyun.

6 Kapağı XL buhar haznesinin üzerine yerleştirin.

7 Kabloyu saklamak için, tabandaki kablo saklama bölmesine itin (Şek. 16).

Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, **www.philips.com.tr** adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayiine başvurun.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalarına teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 17).

Sorun giderme

Bu bölümde, cihazda en sık karşılaşabileceğiniz sorunlar özetlenmektedir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız, bulunduğunuz ülkedeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişim kurun.

Sorun	Nedeni	Çözüm
Buharlı yemek makinesi çalışmıyor.	Buharlı yemek makinesi fişe takılmamıştır.	Fişi prize takın.
	Su haznesinde yeterince su yoktur.	Su haznesini doldurun.
	Buharla pişirme süresi ayar düğmesini, istenen buharda pişirme süresine çevirmemişsinizdir.	Buharla pişirme süresi ayar düğmesini istediğiniz süreye ayarlayın.
	Buharla pişirme süresi ayar düğmesini kullanarak bir süre ayarlamadınız.	Bir buharda pişirme süresi ayarlayın.
Bütün yiyecekler pişmedi.	Buharlı yemek makinesindeki bazı yiyecek parçaları diğerlerinden daha büyüktür ve/veya daha uzun süre buharda pişirilmeleri gerekir.	Buharla pişirme süresi ayar düğmesini daha uzun bir süreye ayarlayın.
		Daha büyük parçaları ve daha uzun bir pişme süresi gerektiren yiyecekleri en alttaki buhar haznesine (1 numaralı) yerleştirin.
	Buhar haznelerine çok fazla yiyecek konmuştur.	Buhar haznelerini aşırı doldurmayın. Yiyecekleri küçük parçalara bölün ve en küçük parçaları üste koyun.
		Yiyeceklerin maksimum buhar akışını alabilmesi için parçalar arasında yeterince boşluk bırakın.
Cihaz yeterince ısınmıyor.	Cihaza düzenli olarak kireç giderme işlemi uygulanmamaktadır.	Cihazdaki kireci temizleyin. Bkz. 'Temizleme ve bakım' bölümü.

Yemek tablosu ve buharda pişirme ipuçları

Aşağıdaki tabloda gösterilen buharda pişirme süreleri, sadece örnek amaçlıdır. Buharda pişirme süreleri, malzemelerin büyüklüğüne, buhar haznesindeki yiyecekler arasındaki boşluklara, haznedeki yiyecek miktarına, yiyeceğin tazeliğine ve sizin kişisel tercihlerinize göre değişebilir.

Buharda yemek pişirme tablosu

Buharda pişirilecek yemek	Miktar	Lezzet artırıcı için önerilen otlar/baharatlar	Buharda pişirme süresi (dak)
Kuşkonmaz	400 g	Oğulotu, defne yaprakları, kekik	13-15
Brokoli	400 g	Sarımsak, kırmızı pul biber, tarhun	16-18
Karnabahar	400 g	Biberiye, fesleğen, tarhun	16-18
Tavuk filetosu	250 g	Köri, biberiye, kekik	30-35
Balık filetosu	250 g	Toz hardal, yenibahar, mercanköşk	10-12
Pilav	200 gr	-	40
	(+300 ml su)		
Çorba	250 ml	Lezzet katmak için otlar/ baharatlar	12-16
Yumurta	6-8	-	15

Buharda yemek pişirme ipuçları

Sebze ve meyveler

- Karnabahar, brokoli ve lahana saplarını kesin.
- Yapraklı ve yeşil sebzeler renklerini kolayca kaybettikleri için, bu yiyecekleri mümkün olan en kısa sürede buharda pişirin.
- Donmuş sebzeleri buharda pişirmeden önce buzlarını çözmeyin.

Kırmızı et, beyaz et, balık, deniz ürünleri ve yumurta

- Az yağlı ince et parçaları, buharda pişirmek için en uygun yiyeceklerdir.
- Eti iyice yıkayın ve kurulayın, böylece etten damlayacak su miktarı minimum seviyede olacaktır.
- Eti her zaman başka yiyecek çeşitlerinin altına yerleştirin.
- Buharda pişirme makinesine koymadan önce, yumurtalara ufak bir delik açın.
- Donmuş kırmızı et, beyaz et ve deniz ürünlerini kesinlikle buharda pişirmeyin. Kırmızı et, beyaz et ve deniz ürünlerini buharlı yemek makinesine koymadan önce tamamen çözülmesini bekleyin.
- Birden fazla buhar haznesi kullanıyorsanız, üstteki buhar haznesinde yoğuşan damlalar alttaki buhar haznesine damlayacaktır. Farklı buhar haznelerindeki yiyeceklerin tatlarının birbirine karışmasının lezzet açısından sorun yaratmayacağından emin olun.
- Yiyecek parçaları arasında boşluk bırakın. Daha kalın parçaları buhar haznesinin kenarlarına yakın yerleştirin.
- Buhar haznesi çok dolu ise, buharda pişirme işleminin yarısında yiyecekleri karıştırın.
- Küçük miktarları pişirmek için gereken süre, büyük miktarlara göre daha kısadır.
- Sadece bir buhar haznesi kullanıyorsanız, buharda pişirme süresi 2 ya da 3 buhar haznesinin kullanıldığı durumlara göre daha kısa olacaktır.
- En alt buhar haznesindeki yiyecek, üstteki buhar haznelerine göre daha hızlı pişecektir. Birden fazla buhar haznesi kullanıyorsanız, yemeği fazladan 5-10 dakika daha pişmeye bırakın. Yemeye başlamadan önce iyice pişmiş olduğundan emin olun.
- Buharda pişirme süreci boyunca yiyecek ekleyebilirsiniz. Eklenecek yiyecek daha kısa bir pişirme süresi gerektiriyorsa, sonradan ekleyin. Yemeye başlamadan önce iyice pişmiş olduğundan emin olun.
- Kapağı kaldırırsanız, buhar dışarı kaçar ve buharda pişirme süresi uzar.

- Yemek pişmemişse, daha uzun bir pişirme süresi ayarlayın. Bu durumda, su haznesine bir miktar daha su koymanız gerekebilir.

Lezzet Artırıcı

- Kekik, kişniş, fesleğen, dereotu, köri ve tarhun, Lezzet Artırıcıya koyabileceğiniz ot ve baharatlardan bazılarıdır. Tuz eklemeden lezzeti artırmak için bunlarla birlikte sarımsak, kimyon ve yaban turpu da kullanabilirsiniz. 1/2 - 3 çay kaşığı kurutulmuş ot veya baharat kullanmanızı tavsiye ederiz. Taze ot veya baharat kullanıyorsanız daha fazla kullanın.

Dikkat: Lezzet Artırıcıda kullanacağınız otlar ve baharatlarla ilgili bazı ipuçları için, bkz. yukarıdaki buharda yemek pişirme tablosu.

Tatlılar

- Daha fazla şeker eklemek yerine, tadını artırmak için tatlılara biraz tarçın ekleyin.

XL buhar haznesi için ipuçları

- Daha uzun bir pişirme süresi gerektiren bir çorba ya da güveç pişirirken, kapağı üzerine kapatmadan önce XL buhar haznesini alüminyum folyoyla sarmanızı tavsiye ediyoruz.
- Tavuk suyu, kuskus, güveç hazırlamak ya da balık buğulama yapmak için XL buhar haznesini kullanabilirsiniz.
- Ayrıca hazır çorbaları ısıtmak için de XL buhar haznesini kullanabilirsiniz.

Tarifler

Tarifler için, lütfen tarif kitapçığına bakın veya www.philips.com/kitchen web sitemizi ziyaret edin.

نکاتی در مورد کاسه بخار پز XL

- هنگامی که سوپ یا آب گوشت که به زمان بیشتری برای پخت نیاز دارند را آماده می کنید، توصیه می کنیم کاسه بخار پز XL را با قبل از قرار دادن در بر روی آن با یك کاغذ آلومینیمی بپوشانید.
- می توانید از کاسه بخار پز XL برای آماده کردن بورش جوجه، کوس کوس، آب گوشت یا آب پز کردن ماهی استفاده کنید.
- همچنین می توانید از کاسه بخار پز XL برای گرم کردن سوپ از پیش آماده شده، استفاده کنید.

دستورالعمل پخت مواد

برای دستورالعملهای پخت، به کتابچه دستورالعمل پخت مراجعه کرنید یا از سایت ما به نشانی www.philips.com/kitchen بازدید کنید.

جدول پخت مواد غذایی با بخار

غذایی که باید بخار پز شود	مقدار	سبزیجات معطر/چاشنیهای پیشنهادی برای تشدید کننده طعم	زمانهای بخار پزی (دقیقه)
مارچوبه	۴۰۰ گرم	بادرنجبویه، برگ بو، آویشن	۱۳–۱۵
براکلی	۴۰۰ گرم	سیر، فلفل قرمز خرد شده، ترخان	۱۶–۱۸
گل کلم	۴۰۰ گرم	رزماری، ریحان، ترخان	۱۶–۱۸
فیله جوجه	۲۵۰ گرم	کاری، رزماری، آویشن	۳۰–۳۵
فیله ماهی	۲۵۰ گرم	خردل خشك، فلفل فرنگی، مرزنجوش	۱۰–۱۲
برنج	۲۰۰ گرم	–	۴۰
	(۳۰۰ + میلی لیتر آب)		
سوپ	۲۵۰ میلی متر	سبزیجات معطر/چاشنیها برای طعم	۱۲–۱۶
تخم مرغ	۶–۸	–	۱۵

نکاتی برای پختن غذا با بخار

سبزیجات و میوه

- ریشه های ضخیم گل کلم، براکلی و کلم را ببرید.
- سبزیجات برگدار و سبز را در کوتاهترین زمان ممکن بخار دهید چون بسادگی رنگ آنان تغییر می کند.
- قبل از آب شدن یخ سبزیجات آنان را با بخار نپزید.

گوشت قرمز، گوشت سفید، ماهی، غذای دریایی و تخم مرغ

- قطعات لطیف گوشت قرمز را با قدری چربی برای بخار پزی بسیار مناسب می باشند.
- گوشت را بشویید و با پارچه خشك کنید تا آب گوشت تا سرحد امکان خارج نشود.
- همیشه گوشت را زیر سایر مواد غذایی قرار دهید.
- تخم مرغها را قبل از قرار دادن در بخار پز سوراخ کنید.
- هرگز گوشت قرمز، گوشت سفید یا ماهی منجمد را بخار ندهید. قبل از پخت با بخار پز، همیشه بگذارید که یخ گوشت قرمز، گوشت سفید یا غذاهای دریایی کاملا آب شود.
- اگر از بیشتر از یك کاسه های بخار پز استفاده کنید، آب جمع شده از کاسه یا کاسه های بالای بخار پز درون کاسه پایین بخار پز چکه خواهد کرد. مطمئن شوید که طعمهای مواد غذایی درون کاسه های بخار پزی با یکدیگر سازگاری دارند.
- بین مواد غذایی فاصله بگذارید. مواد غذایی ضخیم تر را در بیرون کاسه بخار پز قرار دهید.
- اگر کاسه بخار پز خیلی پر باشد، در نیمه کار مواد غذایی را هم بزنید.
- مواد غذایی در مقدار کم به زمان بخار پزی کوتاهتر نسبت به مقادیر زیاد نیاز دارند.
- اگر فقط از یك کاسه بخار پزی استفاده کنید، ماده غذایی به زمان پخت کمتر نسبت به استفاده از ۲ یا ۳ کاسه نیاز دارد.
- ماده غذایی در کاسه بخار پز پایینتر زودتر از ماده غذایی در کاسه بخار پز بالاتر آماده می شود.
- اگر از بیش از یك کاسه بخار پز استفاده کنید ۵ تا ۱۰ دقیقه زمان پخت طولانی تر خواهد شد. قبل از خوردن مطمئن شوید که غذا کاملا پخته شده است.
- می توانید در حین پخت با بخار مواد غذایی را اضافه کنید. اگر ماده ای به زمان پخت کمتر نیاز دارد آن را بعدا استفاده کنید. قبل از خوردن مطمئن شوید که غذا کاملا پخته شده است.
- اگر در را بردارید، بخار خارج شده و پخت بیشتر بطول خواهد انجامید.
- اگر ماده غذایی پخته نشده است، زمان پخت طولانی تری را انتخاب کنید. ممکن است لازم باشد تا قدری آب در مخزن آب بریزید.

Flavour Booster

- آویشن، گشنیز، ریحان، شوید، کاری و ترخان برخی از سبزیجات معطر و چاشنیهایی هستند که می توانید روی Flavour Booster قرار دهید. می توانید آنان را با سیر، زیره یا هرس ردیش ترکیب کنید تا طعم را بدون افزودن نمك بهبود بخشید. توصیه می کنیم از نیم تا ۳ قاشق چای خوری سبزیجات معطر یا چاشنی استفاده کنید.
- در صورت استفاده از سبزیجات معطر یا چاشنیهای تازه از مقدار بیشتر استفاده کنید.

توجه: برای نکات بیشتر در مورد سبزیجات، چاشنیها و مایعاتی که می توانید در Flavour Booster به جدول پخت با بخار در بالا مراجعه کنید.

دسرهای شیرین

- بجای افزودن شکر قدری دارچین به دسرها اضافه کنید تا شیرینی آن را بهتر نمایید.

۲ ته کاسه ها در کاسه های بخار پز ۲ و ۳ قرار دهید.

۳ کاسه بخار پزی ۳ را روی سینی چکه قرار دهید.

۴ کاسه بخار پز ۲ را در کاسه بخار پزی ۳ قرار دهید. کاسه بخار پزی ۱ را در کاسه بخار پز ۲ قرار دهید (شکل ۱۵).

۵ کاسه بخار پز XL را روی سایر کاسه های بخار پز دیگر قرار دهید.

۶ در را روی کاسه بخار پز XL قرار دهید.

۷ برای ذخیره کردن سیم برق می توانید سیم اضافه را در محفظه ذخیره سیم در پایه قرار دهید (شکل ۱۶).

ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، به سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com مراجعه کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمك می کنید (شکل ۱۷).

عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می گردید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت از مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
بخار پز کار نمی کند.	بخار پز به برق وصل نشده است.	دو شاخه را در پریز قرار دهید.
	آب در مخزن آب وجود ندارد.	مخزن آب را پر کنید.
	هنوز دکمه تنظیم زمان پخت با بخار را روی زمان پخت با بخار دلخواه تنظیم نکرده اید.	دکمه تنظیم پخت با بخار را بچرخانید و روی زمان پخت با بخار مورد نظر قرار دهید.
	شما هنوز با دکمه تنظیم زمان پخت، زمانی را تنظیم نکرده اید.	زمان پخت با بخار را تنظیم کنید.
همه مواد غذایی پخته نشده است.	برخی از تکه های در بخار پز بزرگتر می باشند و/یا به زمان بخار پزی بیشتر نسبت به موارد دیگر نیاز دارند.	با استفاده از دکمه تنظیم زمان، زمان طولانی تری را تنظیم کنید.
		قطعات بزرگتر مواد غذایی و مواد غذایی که نیازمند زمان بخار پزی طولانیتر می باشند را در کاسه بخار پزی پایین قرار دهید (شماره ۱).
	در کاسه های بخار پزی بیش از حد مواد قرار ندهید.	هرگز بیش از اندازه مواد غذایی در کاسه های بخار پزی قرار ندهید. مواد غذایی را به قطعات کوچك برش داده و قطعات کوچك را در بالا قرار دهید.
		مواد غذایی را با فاصله زیاد با یکدیگر قرار دهید تا جریان بخار از میان آنان به حداکثر برسد.
دستگاه به طرز صحیح حرارت تولید نمی کند.	دستگاه را بطور منظم جرمگیری نکرده اید.	دستگاه را جرم گیری کنید. به فصل "تمیز کردن و نگهداری" مراجعه کنید.

جدول مواد غذایی و نکات بخار پزی

زمانهای بخار پزی ذکر شده در جدول زیر فقط به صورت تقریبی می باشند. زمانهای بخار پزی می تواند بر اساس اندازه تکه های مواد غذایی، فضای بین مواد غذایی در کاسه بخار پزی، مقدار غذا در کاسه، تازگی مواد غذایی و سلیقه شخصی شما متفاوت باشند.

مراقب باشید چون بخار داغ هنگام برداشتن در از دستگاه بیرون می آید.

برای جلوگیری از سوختگی، هنگام برداشتن در، کاسه بخار پز XL از دستکشهای فر استفاده کنید. در را با دقت و دور از خود از دستگاه بردارید. اجازه دهید تا آب جمع شده درون در به داخل کاسه بخار پزی بریزد. هنگامی که غذا را از کاسه بیرون می آورید، همیشه کاسه های بخار پزی را با دسته نگاه داری کنید. همیشه از دستکشهای فر استفاده کرده و از لوازم آشپزخانه با دسته بلند برای برداشتن غذا از کاسه یا کاسه ها استفاده کنید.

۷ دوشاخه را از پریز بیرون بکشید و قبل از برداشتن سینی چکه بگذارید که بخار پز کاملا خنک شود.

– هنگام برداشتن سینی چکه دقت کنید، چون آب درون مخزن آب و سینی چکه ممکن است هنوز داغ باشند حتی اگر سایر بخشهای دستگاه هم از قبل خنک شده باشند.

۸ مخزن آب را بعد از هر استفاده خالی کنید.

توجه: اگر بخواهید غذای بیشتر را با بخار بپزید، از آب تازه استفاده کنید.

تمیز کردن و نگهداری

هرگز از صفحات ساینده، مواد پاک کننده ساینده یا مایعات قوی مانند بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

۱ دوشاخه برق را از پریز خارج کنید و بگذارید تا دستگاه سرد شود.

۲ بیرون پایه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

هرگز پایه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید.

پایه را در ماشین ظرفشویی نشوئید.

۳ مخزن آب را با پارچه خیس شده با آب گرم تمیز کنید و از مقداری مایع ظرف شویی هم استفاده کنید. صافی درون مخزن را بلند کرده تا آن را تمیز کنید. مخزن آب را با پارچه مرطوب تمیز نکنید.

اگر صافی درون مخزن آب جدا شد، آن را برای جلوگیری از خطر بلعیده شدن از دسترس کودکان دور نگاه دارید.

۴ کاسه های بخار پز ۲ یا ۳ را بردارید. کاسه های بخار پزی، ته کاسه ها، کاسه XL و در را با دست یا در ماشین ظرف شویی در یک سیکل کوتاه و درجه حرارت پایین تمیز کنید.

تمیز کردن مکرر کاسه های بخار پز XL و در ماشین ظرف شویی ممکن است به کدر شدن این قطعات بیانجامد.

جرم گیری

باید دستگاه را بعد از ۱۵ بار استفاده تمیز کنید. لازم است که شما بخار پز را به طور منظم جرم گیری کنید تا عملکرد دستگاه در حد قابل قبول باشد و طول عمر دستگاه هم افزایش پیدا کند.

۱ مخزن آب را با سرکه (اسید استیک ۸٪) تا سطح حداکثر پر کنید.

از سایر جرم گیرها استفاده نکنید.

۲ سینی چکه و کاسه بخار پز ۱ را به طرز صحیح روی پایه قرار دهید (شکل ۷).

۳ در را روی کاسه بخار پز ۱ قرار دهید (شکل ۱۰).

۴ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۵ دکمه تنظیم زمان پخت را بچرخانید و آن را روی زمان ۲۵ دقیقه تنظیم کنید.

اگر سرکه از لبه پایه به بیرو ن سرازیر شد، دستگاه را خاموش کرده و مقدار سرکه را کاهش کنید.

۶ هنگامی که زمان پخت سپری شد، دوشاخه دستگاه را پریز بیرون بکشید و اجازه دهید تا سرکه به طور کامل خنک شود. سپس مخزن آب را تخلیه کنید.

۷ مخزن آب را چندین بار با آب سرد آب بکشید.

توجه: این روش را تا زمانی که جرم درون مخزن آب وجود دارد، ادامه دهید.

نگهداری

۱ قبل از اینکه دستگاه را در محلی ذخیره کنید، مطمئن شوید کلیه قطعات تمیز و خشک می باشند (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

نکته: تخم مرغها را در نگهدارنده تخم مرغ قرار دهید تا به راحتی آنان را بخار پز کنید (شکل ۶).

۶ قطعات بزرگتر مواد غذایی و مواد غذایی که نیازمند زمان بخار پزی طولانیتر می باشند را در کاسه بخار پزی پایین قرار دهید.

۷ مواد غذایی را با فاصله زیاد با یکدیگر قرار دهید تا جریان بخار به حداکثر برسد. در کاسه های بخار پزی بیش از حد مواد قرار ندهید.

۸ یك یا چند کاسه بخار پزی را روی سینی چکه قرار دهید. (شکل ۷)

توجه: مطمئن شوید که کاسه ها را به طرز صحیح قرار داده اید و کاسه ها لق نمی خورند.

- لزومی ندارد که از هر ۳ کاسه بخار پز استفاده کنید.
- کاسه های بخار پز دارای شماره می باشند. شماره روی دسته قرار دارد. کاسه بالا کاسه شماره ۳ بوده و کاسه وسط کاسه شماره ۲ می باشند و کاسه ته کاسه شماره ۱ می باشد.
- کاسه های بخار پزی را فقط به ترتیب زیر روی هم قرار دهید: کاسه بخار پز ۱، کاسه بخار پز ۲، کاسه بخار پز ۳.
- اگر از کاسه ۲ و کاسه ۳ با ته جدا شونده استفاده کنید همیشه مطمئن شوید که لبه بالا آمده ته به طرف بالا قرار داشته و ته کاسه در محل خود قفل شده است ("کلیك") (شکل ۸).
- اگر فقط انتهای کاسه بخار پزی ۲ را جدا کرده باشید، باز هم می توانید کاسه بخار پزی ۳ را در بالا قرار دهید.
- اگر بخواهید مواد غذایی بزرگ را بخار پز کنید (مانند ذرت یا سیب زمینی شیرین)، می توانید هر دو انتهای کاسه های ۲ و/یا ۳ را برای به حداکثر رساندن فضای بخار پزی جدا کنید (شکل ۹).

۹ در را روی کاسه بخار پزی بالا قرار دهید (شکل ۱۰).

توجه: اگر کاسه به طرز صحیح یا اصلا روی کاسه بخار پزی قرار داده نشود، غذا به طرز صحیح با بخار پخته نخواهد شد.

کاسه بخار پزی XL

کاسه بخار پزی XL برای سوپ، شوربا و برنج و سایر غذاهایی که برای پخت با بخار در کاسه های دیگر مناسب نمی باشند، طراحی شده است.

۱ می توانید از کاسه بخار پز XL در حالات زیر استفاده کنید:

- کاسه های ۱ و ۲ یا کاسه های ۲ و ۳ (شکل ۱۱).
- کاسه ۱، ۲ و ۳ (شکل ۱۲)

توجه: کاسه بخار پز XL را نمی توان در بالای کاسه بخار پز ۱ قرار داد چون فضای کافی ارائه نمی کند.

۲ قبل از قرار دادن کاسه XL در بالای کاسه ۲ یا ۳ می توانید ته ها را از کاسه های ۲ و ۳ جدا کنید.

نکته: هنگامی که از کاسه بخار پز XL استفاده می کنید، می توانید زمان پخت با بخار را با پوشاندن کاسه بخار پز XL با ورقه آلومینیمی کاهش دهید (شکل ۱۳).

استفاده از دستگاه

۱ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۲ دکمه تنظیم زمان پخت را روی زمان پخت با بخار دلخواه تنظیم کنید (شکل ۱۴).

- چراغ بخارپزی روشن می شود.
- بخار پزی بعد از حدود ۳۰ ثانیه شروع می شود.

۳ هنگامی که بخواهید مواد غذایی را بپزید که دارای زمانهای پخت متفاوت می باشند، غذایی که به طولانی ترین زمان پخت نیاز دارد را در کاسه ۱ قرار داده و کار را آغاز کنید. زمان پخت را با کم کردن زمان پخت کوتاهتر از طولانی ترین زمان پخت محاسبه کرده و دکمه تنظیم زمان را روی آن تنظیم کنید. هنگامی که پخت با بخار به پایان رسید، با دقت در را با استفاده از دستکش بردارید و کاسه ۲ که حاوی موادی غذایی که زمان پخت کوتاهتر است را روی کاسه ۱ قرار دهید. در را روی کاسه ۲ قرار داده و زمان پخت کوتاهتر را با استفاده از دکمه تنظیم زمان پخت تنظیم کنید.

توجه: پخت با بخار در کاسه بالا معمولا نسبت به پخت در کاسه های پایین به زمان بیشتر نیاز دارد.

۴ اگر بخواهید مقدار غذای زیاد را بخار پز نمایید، مواد غذایی را در اواسط کار پخت، هم بزنید. از دستکشهای فر استفاده کرده و از لوازم آشپزخانه با دستگیره بلند استفاده کنید.

۵ هنگامی که زمان بخار پزی سپری شد، صدای بوقی به گوش خواهد رسید و چراغ پخت خاموش می شود.

۶ با دقت در را بردارید.

- بخار پز را روی یك سطح پایدار، افقی و تراز قرار دهید و مطمئن شوید که حداقل ۱۰ سانتی متر فاصله دور دستگاه آزاد می باشد تا از داغ شدن بیش از حد دستگاه جلوگیری بعمل آورید.
- اگر از کاسه ۲ و کاسه ۳ با ته جدا شونده استفاده کنید همیشه مطمئن شوید که لبه ته به طرف بالا قرار داشته و ته کاسه در محل خود قفل شده است ("کلیك").
- مراقب بخار داغی که از روزنه بخار در هنگام پخت یا هنگام برداشتن در دستگاه، بیرون می آید باشید. هنگامی که به غذا سرکشی می کنید، همیشه از لوازم آشپزخانه با دسته های بلند استفاده کنید.
- همیشه در را با دقت و دور از خود از دستگاه بردارید. بگذارید تا قطرات جمع شده درون در به داخل بخار پز ریخته شود تا از خطر سوختگی پوست جلوگیری بعمل آورید.
- هنگامی که غذای داغ را هم می زنید یا غذا را از کاسه بیرون می آورید، همیشه کاسه های بخار پزی را با دسته نگاه داری کنید.
- همیشه هنگامی که غذا داغ است کاسه های بخار پز را از دسته نگه دارید.
- هنگامی که بخار پز در حال کار می باشد آن را جابجا نکنید.
- هنگامی که بخار پز در حال کار می باشد به آن دست نزنید.
- به سطوح داغ دستگاه دست نزنید. همیشه از دستکشهای فر هنگام کار با قطعات داغ دستگاه استفاده کنید.
- دستگاه را در نزدیکی یا زیر اشیائی که بخار به آنان صدمه می زند مانند دیوارها و کابینتها، قرار ندهید.
- از دستگاه در مجاورت بخارهای قابل انفجار و/یا قابل اشتعال استفاده نکنید.
- هرگز این دستگاه را به یك سوئیچ تایمر دار یا سیستم کنترل از راه دور وصل نکنید تا از یك موقعیت خطرناك جلوگیری بعمل آورید.
- درون مخزن آب یك صافی کوچك وجود دارد. اگر این صافی جدا شد، آن را برای جلوگیری از خطر بلعیده شدن از دسترس کودکان دور نگاه دارید.

خاموشی خودکار

دستگاه بعد از اینکه زمان بخار پزی سپری شد به طور اتوماتیك خاموش می شود.

حفاظت از خشك جوشیدن کتری

این بخارپز مجهز به دستگاه حفاظت از خشك جوشیدن است. سیستم حافظت از خشك جوشیدن در صورتی که دستگاه بدون آب روشن شده باشد یا آب مخزن تمام شود، به طور اتوماتیك دستگاه را خاموش می کند قبل از استفاده دوباره، اجازه دهید تا دستگاه بخار پز به مدت ۱۰ دقیقه خنك شود.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips ازکلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. درصورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

قبل از اولین استفاده

۱ **قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).**

۲ **درون مخزن آب دستگاه را با یك پارچه مرطوب تمیز کنید.**

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

۱ **همیشه دستگاه را روی سطحی پایدار، تراز و افقی قرار دهید.**

۲ **مخزن آب را با آب تا سطح حداکثر پر کنید. با یك مخزن پر از آب، بخار پز می تواند حدود ۱ ساعت بخار تولید کند (شکل ۲).**

مخزن آب را فقط با آب پر کنید. هرگز چاشنی، روغن یا سایر مواد را درون مخزن آب نریزید.

۳ **سینی چکه را در مخزن آب در پایه قرار دهید (شکل ۳).**
هرگز از دستگاه بدون سینی چکه استفاده نکنید.

۴ **در صورت نیاز، سبزیجات معطر خشك یا تازه یا چاشنی را روی تشدید کننده طعم قرار دهید تا طعم اضافه را به غذایی که باید با بخار پخته شود اضافه کنید (شکل ۴).**
آویشن، گشنیز، ریحان، شوید، کاری و ترخان برخی از سبزیجات معطر و چاشنیهایی هستند که می توانید روی تشدید کننده طعم قرار دهید. می توانید آنان را با سیر، زیره یا هرس ردیش ترکیب کنید تا طعم را بدون افزودن نمك بهبود بخشید. توصیه می کنیم از نیم تا ۳ قاشق چای خوری سبزیجات معطر یا چاشنی استفاده کنید. در صورت استفاده از سبزیجات معطر یا چاشنیهای تازه از مقدار بیشتر استفاده کنید.
در مورد سبزیجات معطر یا چاشنیهای مربوط به انواع غذا، به جدول بخار پزی در فصل "جدول مواد غذایی و نکات بخار پزی" مراجعه کنید.

نکته: اگر از سبزیجات معطر یا چاشنی آسیاب شده استفاده می کنید، سینی چکه را آب بکشید تا تشدید کننده طعم را خیس نمایید. این کار از ریخته شدن سبزیجات یا چاشنیهای خرد شده از طریق محفظه های تشدید کننده طعم جلوگیری بعمل می آورد (شکل ۵).

۵ **مواد غذایی که باید با بخار پخته شوند را در یك کاسه یا چند کاسه بخار پزی و/یا کاسه بخار پزی XL بریزید (به بخش "کاسه بخار پزی XL" در زیر مراجعه کنید).**

مقدمة

بخاطر خرید این دستگاه به شما تبریك می گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

A در
B کاسه بخار پز XL
C ته جدا شونده
D کاسه بخارپزی ۳
E ته جدا شونده
F کاسه بخارپز ۲
G کاسه بخارپزی ۱
H سینی چکه
I تشدید کننده طعم
J ورودی آب
K پایه با مخزن آب
L چراغ بخارپزی
M دکمه تنظیم زمان بخار دادن

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محلی برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

- هرگز پایه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید. همیشه مطمئن شوید که دوشاخه در پریز برق محکم وصل شده است.
- در صورتی که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درك صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- سیم برق را از دسترس کودکان دور نگاه دارید. نگذارید که سیم برق دستگاه در جائیکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
- هرگز گوشت قرمز، گوشت سفید یا ماهی منجمد را بخار ندهید. همیشه اجازه دهید تا یخ این مواد قبل از پختن با بخار، آب شود.
- هرگز از دستگاه بخار پز بدون سینی چکه استفاده نکنید، در غیر این صورت آب داغ از دستگاه بیرون پاشیده می شود.
- فقط از کاسه های بخار پز ۱، ۲ و ۳ و کاسه بخار پز XL همراه با پایه اصلی استفاده کنید.
- سیم برق را از سطوح داغ شده دور نگاه دارید.

احتیاط

- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- پایه دستگاه را در معرض حرارت بالا، گازهای داغ، بخار یا حرارت مرطوب بجز خود بخارپز قرار ندهید. بخار پز را در کنار اجاق یا فر در حال کار یا اجاقی که هنوز داغ می باشد قرار ندهید.
- همیشه قبل از بیرون کشیدن دوشاخه دستگاه، مطمئن شوید که دستگاه را خاموش کرده اید.
- قبل از تمیز کردن دستگاه، همیشه دوشاخه آن را از پریز خارج کنید و بگذارید دستگاه سرد شود.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ایی یا نیمه حرفه ایی از آن بنحوی بر خلاف آنچه که در دستورالعملهای ارایه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده گردد، ضمات دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.

نصائح متعلقة بوعاء الطهي بالبخار مقاس XL

- عند إعداد الشربة أو اليخنة التي تتطلب وقتًا أطول للطهي، في هذه الحالة ننصحك بتغطية وعاء الطهي بالبخار مقاس XL بشريحة من الألمنيوم قبل وضع الغطاء عليها.
- يمكنك استخدام وعاء الطهي بالبخار مقاس XL في إعداد شربة الدجاج أو الكسكسي أو اليخنة أو لسلق السمك في الماء.
- يمكنك أيضًا أن تستخدمي وعاء الطهي بالبخار مقاس XL في تسخين الشربة الجاهزة.

الوصفات

للحصول على الوصفات، يمكنك الرجوع إلى كتيب الوصفات أو زيارة الموقع الإليكتروني www.philips.com/kitchen.

جدول طهي الأطعمة بالبخار

الطعام المراد طهيه بالبخار	الكمية	الأعشاب/التوابل المقترحة لمعزز النكهة	وقت الطهي بالبخار (دقيقة)
الهليون	٤٠٠ جرام	الريحان الترنجاني وأوراق الغار والسعتر	١٣–١٥
البروكولي	٤٠٠ جرام	الثوم والشيلي الأحمر المسحوق والطرخون	١٦–١٨
قرنبيط	٤٠٠ جرام	إكليل الجبل والريحان والطرخون	١٦–١٨
فيليه الدجاج	٢٥٠ جرام	الكاري وإكليل الجبل والسعتر	٣٠–٣٥
فيليه السمك	٢٥٠ جرام	الخردل الجاف والفلفل الحلو والعترة	١٠–١٢
الأرز	٢٠٠ جرام	-	٤٠
	(٣٠٠+ مللي ماء)		
الحساء	٢٥٠ مللي	الأعشاب/التوابل لإعطاء النكهة	١٢–١٦
البيض	٦–٨	–	١٥

نصائح لطهي الطعام بالبخار

الخضروات والفواكه

- قطعي السوق السميكة من القرنبيط والبروكولي والكرنب.
- قومي بطهي الخضروات الورقية الخضراء لأقل وقت ممكن، حيث أنها تفقد لونها بسهولة.
- لا تقومي بإذابة الثلج من الخضروات المجمدة قبل طهيها بالبخار.

اللحم ولحوم الطيور والسمك وطعام البحر والبيض

- قطع اللحم الطري قليل الدهون هي الأكثر ملائمة للطهي بالبخار.
- اغسلي اللحم جيدا وانقعيه للتجفيف، حتى تكون كمية العصارة المتقطرة بأقل قدر ممكن.
- احرصي دائما على وضع اللحم تحت أنواع الأطعمة الأخرى.
- قومي بثقب البيض قبل وضعه في جهاز الطهي بالبخار.
- لا تقومي بطهي اللحم المجمد أو لحوم الطيور أو طعام البحر بالبخار. احرصي دائما على ترك اللحم أو لحوم الطيور أو طعام البحر المجمد حتى يذوب الثلج عنه تماما قبل وضعه في جهاز الطهي بالبخار.
- إذا كنت تستخدمين أكثر من وعاء واحد للطهي بالبخار، يتقطر البخار المكثف من الوعاء أو الأوعية العلوية للطهي بالبخار إلى الوعاء السفلي للطهي بالبخار. تأكدي من اختلاط نكهة الطعام في أوعية الطهي بالبخار المختلفة مع بعضها البعض جيدا.
- اتركي مسافات فاصلة بين قطع الطعام. ضعي القطع الأكثر سمكا بالقرب من الجزء الخارجي من وعاء الطهي بالبخار.
- إذا كان وعاء الطهي بالبخار ممتلئ تماما، قومي بتقليب الطعام نصف تقليبة خلال عملية الطهي بالبخار.
- تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام وقت أقصر للطهي بالبخار عنه بالنسبة للكميات الأكبر.
- إذا كنت تستخدمين وعاء واحد للطهي بالبخار، يتطلب الطعام وقتا أقصر للطهي بالبخار عنه عندما تستخدمين أوعية الطهي بالبخار ٢ و٣.
- يصبح الطعام الموضوع في الوعاء السفلي للطهي بالبخار جاهزا بشكل أسرع من الطعام الموجود في الأوعية العليا للطهي بالبخار.
- إذا كنت تستخدمين أكثر من وعاء واحد للطهي بالبخار، أتركي الطعام يستوي لمدة من ٥ إلى ١٠ دقائق أو أكثر. تأكدي من أن الطعام مطهي جيدا قبل أكله.
- يمكنك إضافة الطعام خلال عملية الطهي بالبخار. إذا كان أحد المكونات يتطلب وقتًا أقصر للطهي بالبخار، قومي بإضافته فيما بعد. تأكدي من أن الطعام مطهي جيدا قبل أكله.
- إذا قمت برفع الغطاء فإن البخار يخرج وتستغرق عملية الطهي بالبخار وقتا أطول.
- إذا لم يكن الطعام قد استوى، قومي بضبط وقتا أطول للطهي بالبخار. قد تحتاجين إلى وضع المزيد من الماء في الخزان.

معزز النكهة

- السعتر والكزبرة والريحان والكاري والطرخون هي من الأعشاب والتوابل التي يمكنك وضعها في معزز النكهة. يمكنك أن تضيفي إليها الثوم أو الكروياء أو الفجل الحار لتقوية النكهة دون إضافة ملح. ننصحك بإضافة ٢/١ إلى ٣ ملاعق أعشاب أو توابل مُجففة.
- استخدمي المزيد منها إذا كنت تستخدمين الأعشاب أو التوابل الطازجة.

ملاحظة: للمزيد من النصائح حول الأعشاب والتوابل التي يجب استخدامها في معزز النكهة، انظر جدول طهي الطعام بالبخار أعلاه.

الحلويات

- اضيفي بعض من القرفة إلى الحلويات لتعزيز حلاوتها بدلاً من إضافة المزيد من السكر.

التخزين

١ تأكدي من تنظيف جميع الأجزاء وتجفيفها قبل تخزين الجهاز (انظري فصل "التنظيف").

٢ ضعي الأجزاء السفلية في أوعية الطهي بالبخار ٢ و٣.

٣ ضعي وعاء الطهي بالبخار ٣ على صينية التقطير.

٤ ضعي وعاء الطهي بالبخار ٢ في وعاء الطهي بالبخار ٣، وضعي وعاء الطهي بالبخار ١ في وعاء الطهي بالبخار ٢. (شكل ١٥)

٥ ضعي وعاء الطهي بالبخار مقاس XL على أوعية الطهي بالبخار الأخرى.

٦ ضعي الغطاء على وعاء الطهي بالبخار مقاس XL.

٧ لتخزين السلك الكهربائي، إدفعيه في حجيرة تخزين السلك الكهربائي الموجودة في القاعدة (شكل ١٦).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٧).

دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهينها مع استخدام الجهاز. في حال تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصلي بمركز خدمة العملاء في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
جهاز الطهي بالبخار لا يعمل.	جهاز الطهي بالبخار غير موصل بالكهرباء.	ادخلي القابس في مقبس الحائط.
	لا يوجد ماء في الخزان.	قومي بتعبئة خزان الماء.
	لم تقومي بضبط مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار على الوقت المطلوب للطهي بالبخار بعد.	اضبطي وقت الطهي بالبخار على الوقت المطلوب للطهي بالبخار.
	لم تقومي حتى الآن بضبط وقت الطهي بالبخار باستخدام مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار.	اضبطي وقت الطهي بالبخار.
لا يتم طهي كل الطعام.	بعض أجزاء الطعام الموجود في جهاز الطهي بالبخار أكبر حجما و/أو تتطلب وقتا أطول للطهي بالبخار عن غيرها.	قومي بضبط وقت أطول للطهي بالبخار باستخدام مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار.
		ضعي قطع أكبر من الطعام والطعام الذي يتطلب وقت أطول للطهي بالبخار في الوعاء السفلي للطهي بالبخار (رقم ١).
	تضعين كميات زائدة من الطعام في أوعية الطهي بالبخار.	لا تضعي كميات طعام في أوعية الطهي بالبخار أكبر من سعتها. قطعي الطعام إلى أجزاء صغيرة وضعي الأجزاء الأصغر في الأعلى.
		ضعي الطعام بشكل منتظم بحيث تكون هناك مسافات بين الأجزاء للوصول إلى أقصى مستوى من تدفق البخار.
الجهاز لا يسخن بالشكل الملائم.	لم تقومي بتنظيف الجهاز من الكلس بانتظام.	قومي بتنظيف الكلس من الجهاز. انظري فصل" التنظيف والصيانة".

جدول الأطعمة ونصائح الطهي بالبخار

أوقات الطهي بالبخار المذكورة في الجدول أدناه تُستخدم كدلالات فقط. يمكن أن تختلف أوقات الطهي بالطعام حسب حجم أجزاء الطعام والمسافات الموجودة بين الأطعمة في وعاء الطهي بالبخار وكمية الطعام الموجود في الوعاء ومدى طزاجة الطعام وتفضيلاتك الشخصية.

٦ قومي بإزالة الغطاء بحرص.

احترسي من البخار الساخن المنبعث من الجهاز عند إزالة الغطاء.

وحتى لا تتعرضي للحرق، ارتدي قفازات فرن عند إزالة الغطاء ووعاء الطهي بالبخار مقاس XL وأوعية الطهي بالبخار الأخرى. قومي بإزالة الغطاء ببطء وبعيدًا عنك. دعي الماء المُكثف يتقطر من الغطاء في وعاء الطهي بالبخار. احرصي دائما على الإمساك بأوعية الطهي بالبخار من المقابض الخاصة بها عند إزالة الطعام من الأوعية. احرصي دائما على ارتداء قفاز الفرن واستخدام أدوات مطبخ ذات مقابض طويلة لإزالة الطعام من وعاء أو أوعية الطهي بالبخار.

٧ إنزعي القابس من مقبس الحائط واتركي جهاز طهي الطعام بالبخار يبرد بشكل كامل قبل إزالة صينية التقطير.

- احترسي عند إزالة صينية التقطير، حيث أن الماء الموجود في خزان الماء وفي صينية التقطير يمكن أن يظل ساخنا حتى في حالة برودة أجزاء الجهاز الأخرى بشكل كامل بالفعل.

٨ قومي بتفريغ خزان الماء بعد كل استخدام.

ملاحظة: إذا كنت ترغبين في طهي المزيد من الطعام بالبخار، استخدمي الماء الجاري.

التنظيف والصيانة

لا تستخدمي أدوات الفرك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزين أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

١ انزعي قابس التيار الكهربي من مقبس الحائط، ثم اتركي الجهاز يبرد.

٢ استخدمي قطعة قماش مبللة لتنظيف السطح الخارجي للقاعدة.

لا تغمري القاعدة أبدًا في الماء و لا تشطفيها تحت الصنبور أيضًا.

لا تنظفي القاعدة في غسالة الأطباق.

٣ نظفي خزان الماء باستخدام قطعة قماش مغموسة في الماء الدافئ مع بعض من سائل التنظيف. ارفعي المصفاة في خزان الماء للتنظيف. بعدئذ قومي بمسح خزان الماء باستخدام قطعة قماش نظيفة مبللة بالماء.

في حالة انفكاك المصفاة الموجودة في خزان الماء، احرصي على إبعادها عن الأطفال حتى لا يقومون بابتلاعها.

٤ قومي بفك الأجزاء السفلية من أوعية الطهي بالبخار ٢ و٣. نظفي أوعية الطهي بالبخار وأوعية الطهي بالبخار مقاس XL والقيعان والغطاء يدويًا أو في غسالة الأطباق، باستخدام دورة قصيرة وعلى درجة حرارة منخفضة.
يمكن أن يؤدي التنظيف المتكرر لأوعية الطهي بالبخار ووعاء الطهي بالبخار مقاس XL والغطاء في غسالة الأطباق إلى جعل هذه الأجزاء باهتة قليلا.

تنظيف الكلس المتراكم

يجب تنظيف الكلس المتراكم في الجهاز بعد استخدامه لمدة ١٥ ساعة. من الهام أن تقومي بتنظيف الكلس المتراكم في جهاز طهي الطعام بالبخار بشكل منتظم للحفاظ على الأداء الأمثل وزيادة العمر التشغيلي للجهاز.

١ املئي خزان الماء بالخل الأبيض (٨٪ حمض خلي) حتى مستوى الحد الأقصى.

لا تستخدمي أي أنواع أخرى من منظفات الكلس.

٢ ضعي صينية التقطير ووعاء الطهي بالبخار ١ على القاعدة بالشكل الملائم (شكل ٧).

٣ ركبي الغطاء أعلى وعاء الطهي بالبخار ١ (شكل ١٠).

٤ ضعي قابس التيار الكهربي في مقبس الحائط.

٥ أديري مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار لضبط وقت الطهي بالبخار على ٢٥ دقيقة.

إذا بدأ الخل في الغليان على حافة القاعدة، إفصلي التيار الكهربائي عن الجهاز وقومي بتقليل كمية الخل.

٦ بعد انتهاء وقت الطهي بالبخار، إفصلي الجهاز عن الكهرباء واتركي الخل يبرد بشكل كامل. بعدئذ قومي بتفريغ خزان الماء.

٧ اشطفي خزان الماء بالماء البارد لعدة مرات.

ملاحظة: كرري هذه العملية إذا تبقت رواسب كلسية في خزان الماء.

نصيحة: ضعي البيض في حاملات البيض لطهي البيض بالبخار بالشكل الملائم (شكل ٦).

٦ ضعي قطع أكبر من الطعام والطعام الذي يتطلب وقت أطول للطهي بالبخار في الوعاء السفلي للطهي بالبخار.

٧ ضعي الأطعمة بشكل منتظمي بحيث توجد مسافات فيما بين الأجزاء للسماح بتدفق أكبر كمية من البخار. لا تضعي كميات زائدة من الطعام في أوعية الطهي بالبخار.

٨ ضعي أحد أوعية الطهي بالبخار أو أكثر على صينية التقطير. (شكل ٧)

ملاحظة: تأكدي من وضع الأوعية بالشكل الملائم ومن عدم إمالتها.

- لست في حاجة إلى استخدام جميع أوعية الطهي بالبخار الثلاثة.
- أوعية الطهي بالبخار مرقمة. يمكنك إيجاد الرقم على المقبض. وعاء الطهي بالبخار العلوي هو رقم ٣ ووعاء الطهي بالبخار الأوسط هو رقم ٢ ووعاء الطهي بالبخار السفلي هو رقم ١.
- فقط قومي بوضع أوعية الطهي بالبخار بالنظام التالي: وعاء الطهي بالبخار ١ ووعاء الطهي بالبخار ٢ ووعاء الطهي بالبخار ٣.
- في حالة استخدام أوعية الطهي بالبخار ٢ و٣ مع الأزرار الخاصة بها القابلة للفك، إحرصي دائما على التأكد من أن إطار نقاط القاع متجهة لأعلى وأن القاع ثابت في مكانه ("نقرة") (شكل ٨).
- إذا كنت قد قمتي بفك الجزء السفلي من وعاء الطهي بالبخار ٢ فقط، يظل بإمكانك وضع وعاء الطهي بالبخار ٣ في الأعلى.
- إذا كنت ترغبين في طهي كميات كبيرة من الطعام بالبخار (مثل الذرة أو البطاطا)، يمكنك فك القطع السفلية من وعاء الطهي بالبخار ٢ و/أو ٣ لزيادة مساحة الطهي بالبخار (شكل ٩).

٩ ركبي الغطاء على الوعاء العلوي للطهي بالبخار (شكل ١٠).

ملاحظة: في حالة عدم تركيب الغطاء على وعاء الطهي بالبخار بالشكل الملائم أو عدم تركيبه على الإطلاق، لا يتم طهي الطعام بالبخار بالشكل الملائم.

وعاء الطهي بالبخار مقاس XL

وعاء الطهي بالبخار مقاس XL مخصص للشربة واليخنة والسريد والعصيدة والأرز، وغيرها من الأطعمة الأخرى التي لا تكون مناسبة للطهي بالبخار في الأوعية الأخرى.

١ يمكنك استخدام وعاء الطهي بالبخار مقاس XL في المجموعات التالية:

- الأوعية ١ و٢ أو الأوعية ٢ و٣ (شكل ١١).
- الأوعية ١ و٢ و٣ (شكل ١٢).

ملاحظة: لا يمكن وضع وعاء الطهي بالبخار XL على سطح وعاء الطهي بالبخار ١ حيث أنه لا يحتوي على المساحة الكافية.

٢ قبل وضع وعاء الطهي بالبخار مقاس XL على سطح الوعاء ٢ أو ٣، سوف تحتاجين إلى إزالة القيعان من أوعية الطهي بالبخار ٢ أو ٣.

نصيحة: عند استخدام وعاء الطهي بالبخار مقاس XL، يمكنك التقليل من الوقت المطلوب للطهي بالبخار عن طريق تغطية وعاء الطهي بالبخار مقاس XL بشريحة من الألمنيوم (شكل ١٣).

استخدام الجهاز

١ ضعي قابس التيار الكهربي في مقبس الحائط.

٢ أديري مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار لضبط الوقت المطلوب للطهي بالبخار (شكل ١٤).

- سوف يضيء مصباح الطهي بالبخار.
- يبدأ الطهي بالبخار بعد ٣٠ ثانية تقريبا.

٣ إذا كنت ترغبين في طهي أطعمة تتطلب أوقات مختلفة للطهي بالبخار، إبدئي في طهي الأطعمة التي تتطلب أطول وقت للطهي بالبخار في الوعاء رقم ١. إضبطي مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار على الوقت الذي تحسبينه عن طريق طرح أقصر وقت للطهي بالبخار من أطول وقت للطهي بالبخار. عند الانتهاء من الطهي بالبخار، قومي بإزالة الغطاء بحرص مع استخدام قفاز الفرن وضعي الوعاء ٢ الذي يحتوي على المكونات ذات الوقت الأقصر للطهي بالبخار أعلى الوعاء ١. ضعي الغطاء على الوعاء ٢ واضبطي الوقت الأقصر للطهي بالبخار باستخدام مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار.

ملاحظة: عادة ما يستغرق طهي الطعام الموجود في الوعاء العلوي بالبخار وقت أطول قليلا عن الطعام الموجود في الأوعية السفلى.

٤ إذا كنت تقومي بطهي كميات كبيرة من الطعام بالبخار، قلبي الطعام نصف تقليبة خلال عملية الطهي بالبخار. ارتدي قفازات الفرن واستخدمي أدوات المطبخ ذات المقابض الطويلة.

٥ بعد انتهاء وقت الطهي بالبخار، سوف تسمعين صوت جرس وينطفئ مصباح الطهي بالبخار.

- ضعي جهاز طهي الطعام بالبخار على سطح ثابت ومستوي وأفقي مع التأكد من وجود مسافة خلوص ١٠ سم على الأقل حول جوانب الجهاز لتفادي ارتفاع درجة الحرارة.
- في حالة استخدام أوعية الطهي بالبخار٢ و٣ مع الأزرار الخاصة بها القابلة للفك، احرصي دائما على التأكد من أن إطار نقاط القاع مواجهة لأعلى وأن القاع ثابت في مكانه (”نقرة”).
- احترسي من البخار الساخن المنبعث من جهاز طهي الطعام بالبخار خلال الطهي بالبخار أو عند إزالة الغطاء. عند التحقق من طهي الطعام، احرصي دائما على استخدام أدوات مطبخ ذات أيدي طويلة.
- احرصي دائما على إزالة الغطاء بحرص وبعيدًا عنك. دعي الماء المكثف يتقطر من الغطاء في جهاز طهي الطعام بالبخار لتجنب الغليان.
- احرصي دائما على الإمساك بأوعية الطهي بالبخار من المقابض الخاصة بها عند تقليب الطعام الساخن أو إزالته من الأوعية.
- احرصي دائمًا على الإمساك بأوعية الطهي بالبخار من المقابض عندما يكون الطعام ساخنا.
- لا تحركي جهاز طهي الطعام بالبخار أثناء التشغيل.
- لا تفتحي جهاز طهي الطعام بالبخار أثناء التشغيل.
- لا تلمسي الأسطح الساخنة للجهاز. احرصي دائما على استخدام قفازات الفرن عند التعامل مع الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- لا تضعي الجهاز بالقرب من أو تحت الأشياء التي يتسبب البخار في إتلافها، مثل الحوائط والدواليب.
- لا تشغلي الجهاز بالقرب من المواد القابلة للانفجار و/أو الأبخرة القابلة للاشتعال.
- لا توصلي هذا الجهاز أبدأ بمفتاح مؤقت أو نظام تحكم عن بعد لتفادي وقوع الخطر.
- توجد مصفاة صغيرة داخل خزان الماء. في حال انفكاك المصفاة، احرصي على إبعادها عن الأطفال حتى لا يقومون بابتلاعها.

إيقاف التشغيل التلقائي

يتوقف الجهاز عن العمل تلقائيًا بعد انقضاء الوقت المضبوط للطهي بالبخار.

الحماية من الغليان الجاف

جهاز طهي الطعام بالبخار هذا مزود بعنصر حماية من الغليان الجاف. تقوم خاصية الحماية من الغليان الجاف بالإيقاف التلقائي للجهاز عن التشغيل في حالة تشغيله مع عدم وجود ماء في الخزان أو إذا نفذ الماء خلال الاستخدام. اتركي جهاز طهي الطعام بالبخار لمدة ١٠ دقائق حتى يبرد قبل استخدامه مرة أخرى.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF)، يعد استخدام هذا الجهاز آمنًا إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

١ **نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تمامًا قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل ”التنظيف”).**

٢ **امسحي السطح الداخلي لخزان الماء باستخدام قطعة قماش مبللة.**

التجهيز للاستخدام

١ **ضعي الجهاز على سطح ثابت ومستو وأفقي.**

٢ **قومي بتعبئة خزان الماء حتى مستوى الحد الأقصى. عندما يكون خزان الماء ممتلئ، يمكن استخدام جهاز الطهي بالبخار للطهي بالبخار لمدة ساعة واحدة تقريبًا (شكل ٢).**

إملئي الخزان بالماء فقط. لا تضعي التوابل أو الزيت أو أي مواد أخرى في خزان الماء.

٣ **ضعي صينية التقطير على خزان الماء الموجود في القاعدة (شكل ٣).**
لا تستخدمي الجهاز بدون صينية التقطير.

٤ **عند الحاجة، ضعي الأعشاب أو التوابل المجففة أو الطازجة على معزز النكهة لإعطاء نكهة إضافية للطعام المراد طهيه بالبخار (شكل ٤).**
السعتر والكزبرة والريحان والكاري والطرخون هي من الأعشاب والتوابل الرائعة التي يمكنك وضعها على معزز النكهة. يمكنك أن تضيفي إليها الثوم أو الكروياء أو الفجل الحار لتقوية النكهة بدون إضافة ملح. ننصحك بإضافة ٢/١ إلى ٣ ملاعق أعشاب أو توابل مُجففة. استخدمي المزيد منها إذا كنت تستخدمين الأعشاب أو التوابل الطازجة.
بالنسبة للأعشاب أو التوابل المقترحة لأنواع مختلفة من الطعام، أنظري جدول طهي الطعام بالبخار في فصل ”جدول الأطعمة ونصائح الطهي بالبخار”.

نصيحة: في حالة استخدام التوابل أو الأعشاب المطحونة، أشطفي صينية التقطير لترطيب معزز النكهة. يساعد ذلك على منع تساقط الأعشاب أو التوابل المطحونة من خلال فتحات معزز النكهة (شكل ٥).

٥ **ضعي الطعام المراد طهيه بالبخار في واحد أو أكثر من أوعية الطهي بالبخار و/أو في ”وعاء الطهي بالبخار مقاس XL (انظري قسم وعاء الطهي بالبخار مقاس XL” أدناه).**

مقدمة

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام (شكل ١)

A الغطاء
B وعاء بمقاس XL للطهي بالبخار
C زر قابل للفك
D وعاء الطهي بالبخار ٣
E زر قابل للفك
F وعاء الطهي بالبخار ٢
G وعاء الطهي بالبخار ١
H صينية التقطير
I معزز النكهة
J فتحة دخول الماء
K القاعدة مع خزان الماء
L ضوء الطهي بالبخار
M زر ضبط وقت الطهي بالبخار

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطر

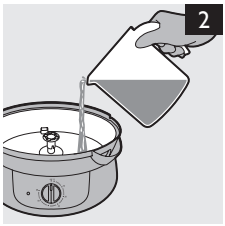
- لا تغمري القاعدة أبدًا في الماء ولا تشطفيها تحت الصنبور أيضًا.

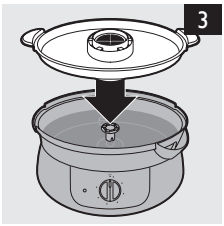
تحذير

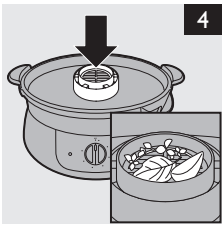
- تأكدي من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- وصلي الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط. تأكدي دائمًا من إدخال القابس بالشكل المناسب في المقبس.
- لا تستخدمي الجهاز إذا كان السلك الكهربي أو القابس أو الجهاز نفسه تالفًا.
- في حال تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- احتفظي بالسلك الكهربي بعيدًا عن متناول الأطفال. لا تتركي السلك الكهربي يعلق على حافة المنضدة أو السطح المستخدم لتثبيت الجهاز.
- لا تقومي بطهي اللحم المجمد أو لحوم الطيور أو طعام البحر بالبخار. احرصي دائما على إذابة الثلج من هذه المكونات بالكامل قبل طهيها بالبخار.
- لا تستخدمي جهاز طهي الطعام بالبخار بدون صينية التقطير، وإلا فسوف يتطاير الماء الساخن من الجهاز.
- فقط استخدمي أوعية الطهي بالبخار ١ و٢ و٣ ووعاء الطهي بالبخار بمقاس XL مع القاعدة الأصلية.
- ابعدي سلك التيار الكهربائي عن الأسطح الساخنة.

تنبيه

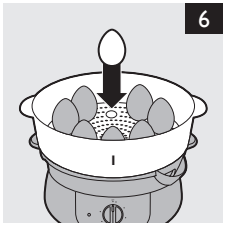
- لا تقدمي أبدًا على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغيًا.
- لا تعرضي قاعدة الجهاز لدرجات الحرارة العالية أو الغازات الساخنة أو البخار أو الحرارة الرطبة من مصادر أخرى غير جهاز الطهي بالبخار نفسه. لا تضعي جهاز طهي الطعام بالبخار على أو بالقرب من أحد المواقد أو البوتجازات الساخنة العاملة أو الثابتة.
- تأكدي دائما من إيقاف تشغيل الجهاز قبل فصله عن الكهرباء.
- احرصي دائما على فصل التيار الكهربائي عن الجهاز واتركيه حتى يبرد قبل تنظيفه.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط. في حال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقًا للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغيًا ولن تقبل شركة Philips بأي مسؤولية عن أي أضرار.

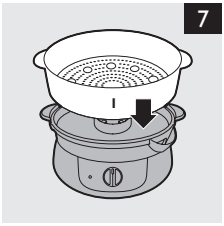

2

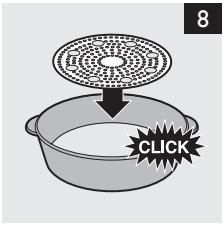

3


4

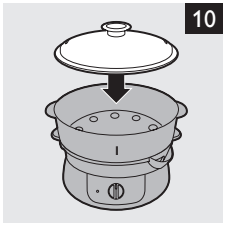
5

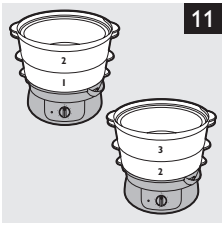

6

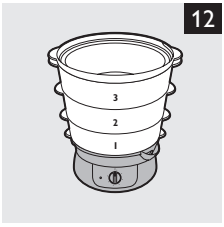

7


8
CLICK

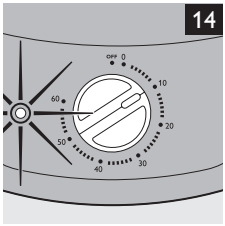
9

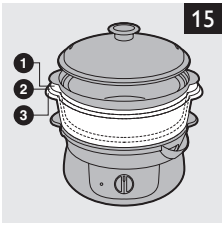

10

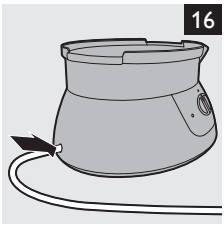

11


12

13


14


15


16

17

www.philips.com

100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.200.0140.3